

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE



OBJECTIFS DE LA FORMATION



OBJECTIFS DE LA FORMATION



Acquérir les connaissances en terme d'hygiène dans la restauration.

OBJECTIFS DE LA FORMATION



Acquérir les connaissances en terme d'hygiène dans la restauration.



Savoir appliquer les bonnes procédures dans son établissement.



PROGRAMME

- 1 Introduction
- 2 Législation
- 3 La contamination en milieu alimentaire
- 4 L'hygiène du personnel
- 5 Nettoyage et désinfection
- 6 Environnement de travail
- 7 Maîtrise des températures : liaison chaude liaison froide
- 8 Bonne pratique de gestion des produits



INTRODUCTION



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport





LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux





LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...





LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...

Producteurs d'aliments
pour l'être humain



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...

Producteurs de
matières premières

Producteurs d'aliments
pour l'être humain



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Opérateurs chargés du stockage et du transport

Producteurs d'aliments
pour animaux

Producteurs d'engrais,
de pesticides...

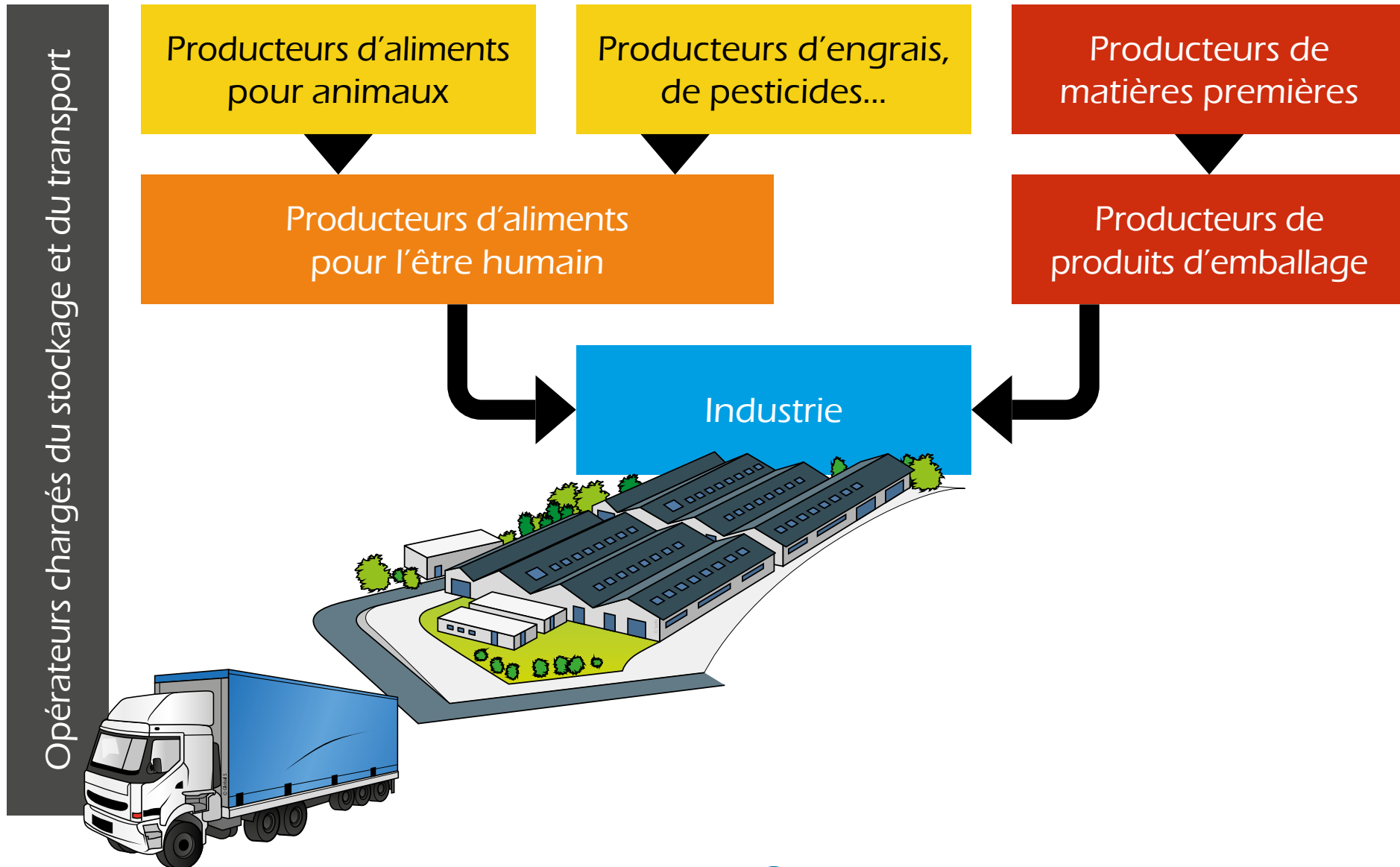
Producteurs de
matières premières

Producteurs d'aliments
pour l'être humain

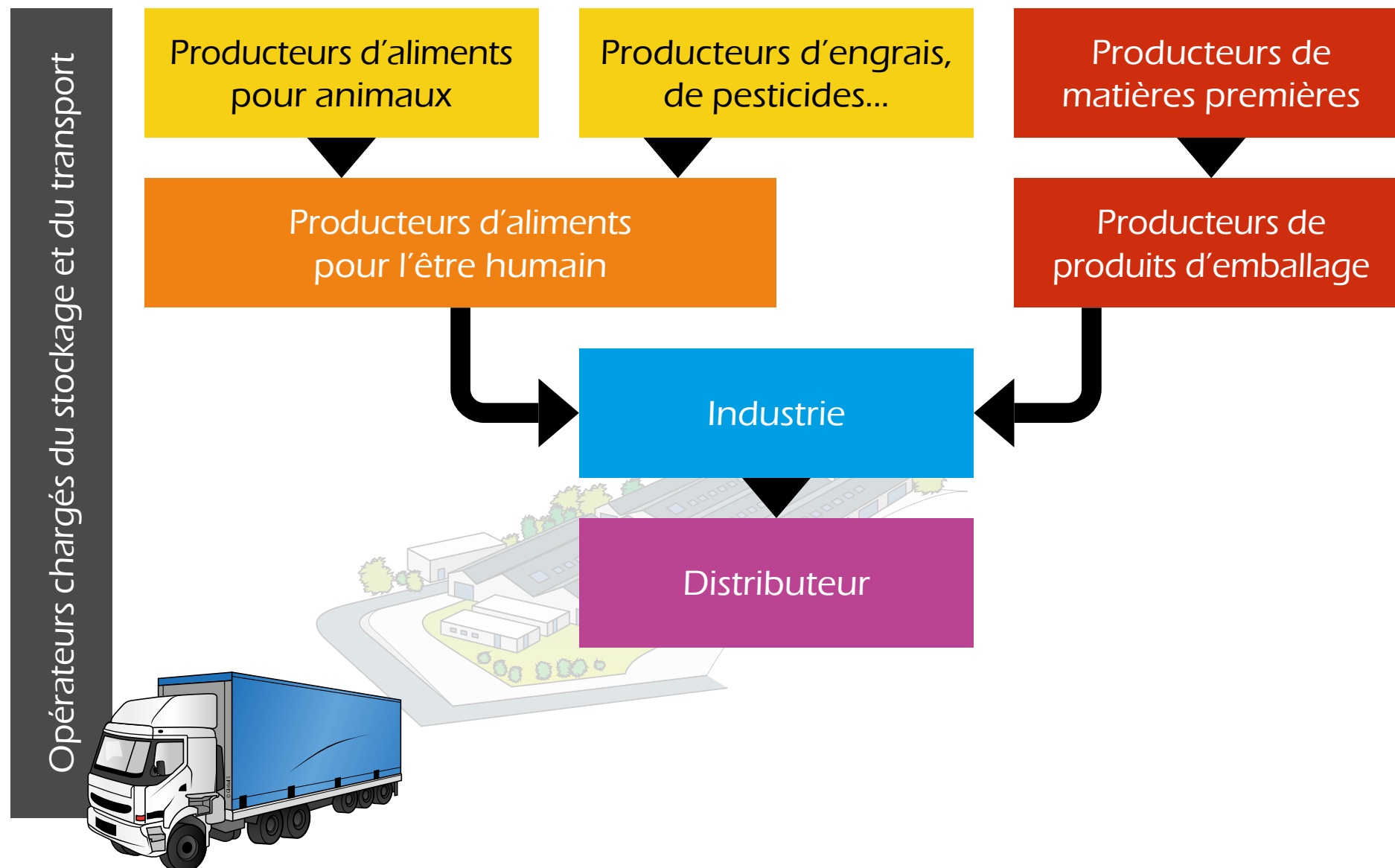
Producteurs de
produits d'emballage



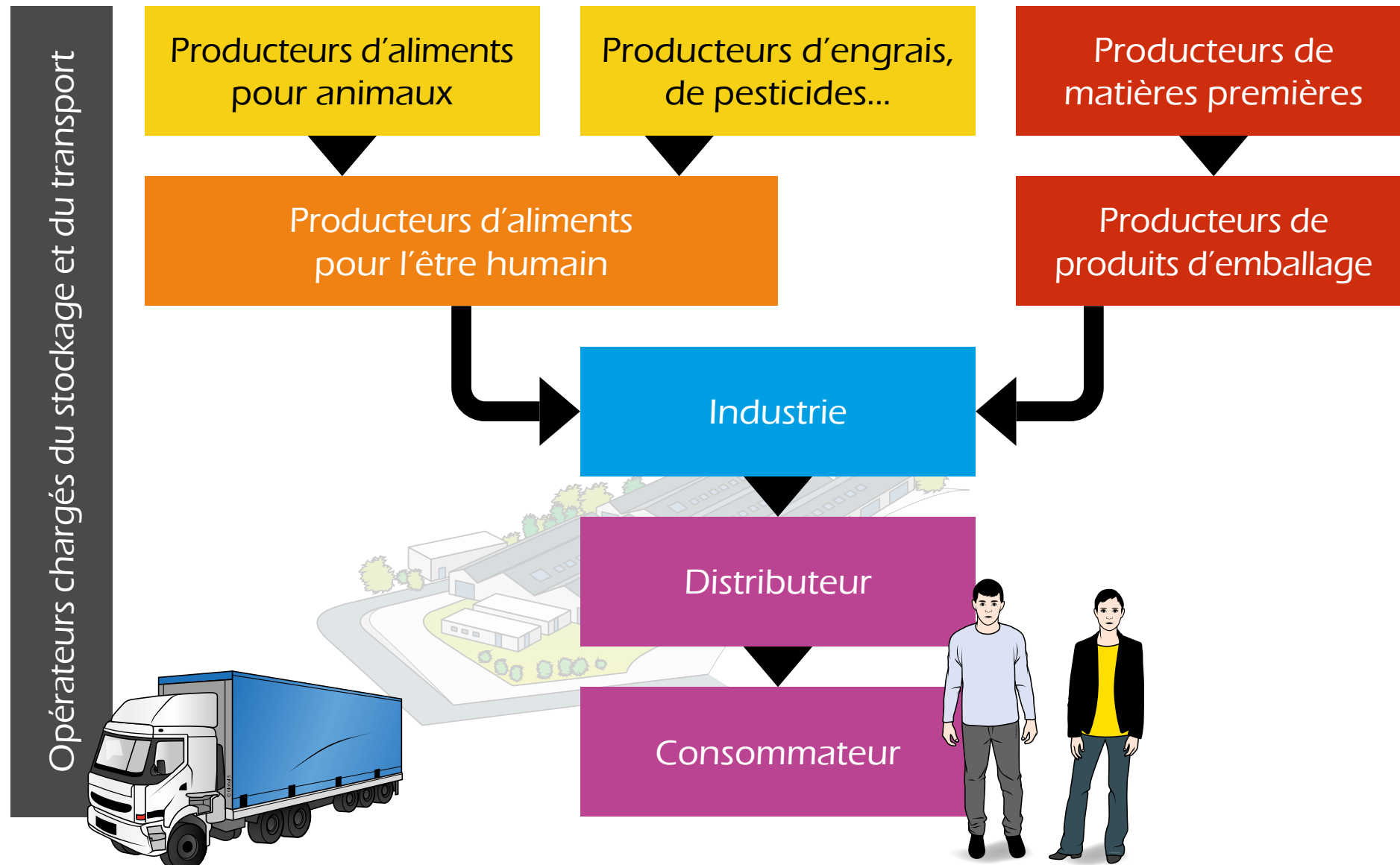
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



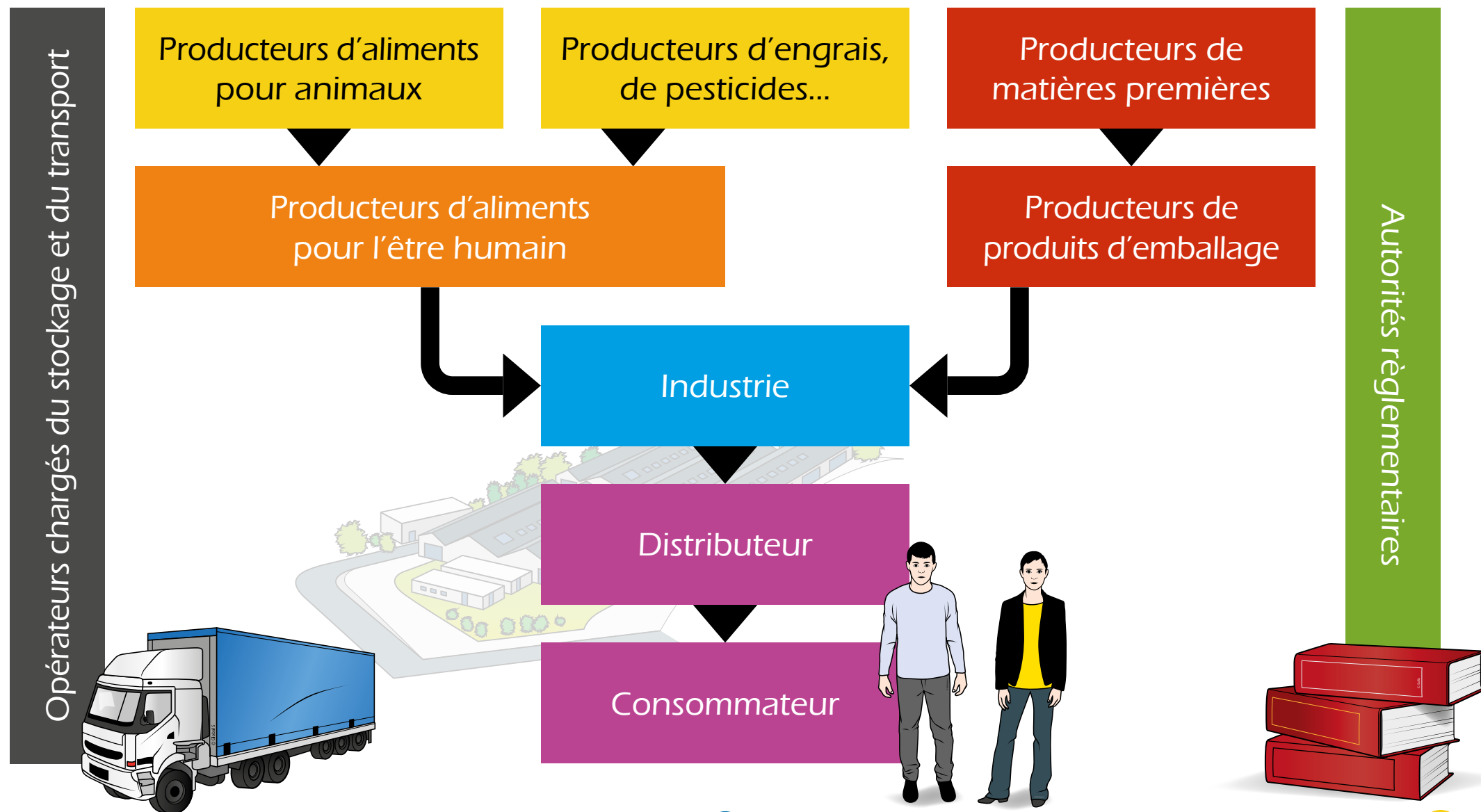
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

La sécurité
des aliments est la
problématique principale
des acteurs de la
chaîne de production
alimentaire





LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

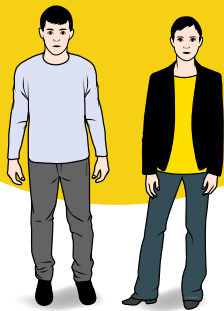
Les **défaillances** de la chaîne de production alimentaire



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les **défaillances** de la chaîne de production alimentaire

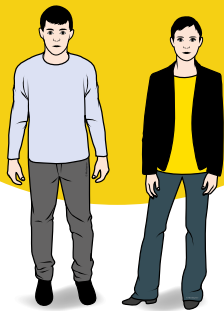
Dangereuses
pour le
consommateur



LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les **défaillances** de la chaîne de production alimentaire

Dangereuses
pour le
consommateur



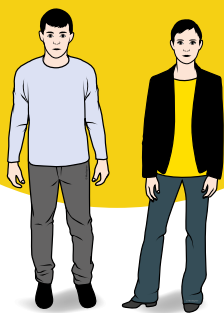
Coûteuses
pour la
collectivité



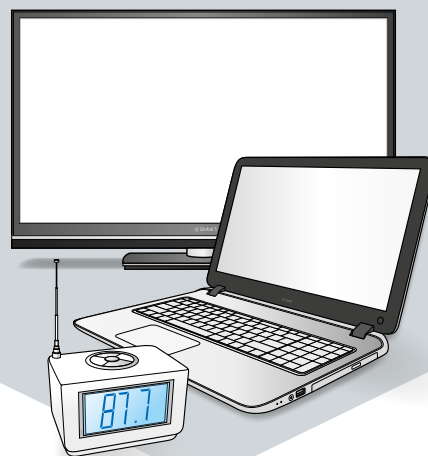
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les **défaillances** de la chaîne de production alimentaire

Dangereuses
pour le
consommateur



Médiatisation



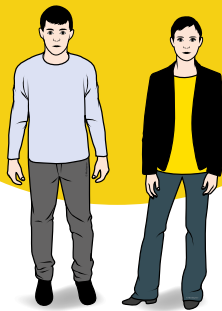
Coûteuses
pour la
collectivité



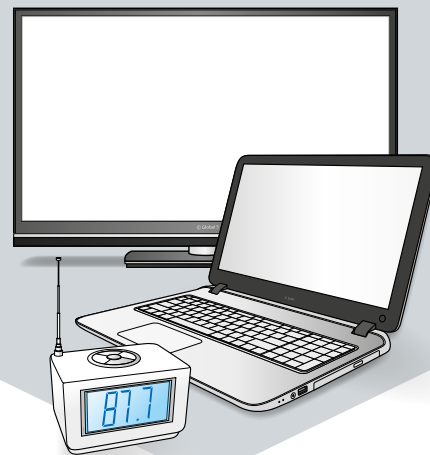
LA CHAÎNE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

Les **défaillances** de la chaîne de production alimentaire

Dangereuses
pour le
consommateur



Médiatisation



Coûteuses
pour la
collectivité



Accroissement des exigences de sécurité alimentaire
des consommateurs



LÉGISLATION



Professionnels

Hyg. 1

**Rgt CE
852/2004**

Hygiène
denrées
alimentaires

Hyg. 2

**Rgt CE
853/2004**

Règles
spécifiques
denrées
animales

Hyg. 3

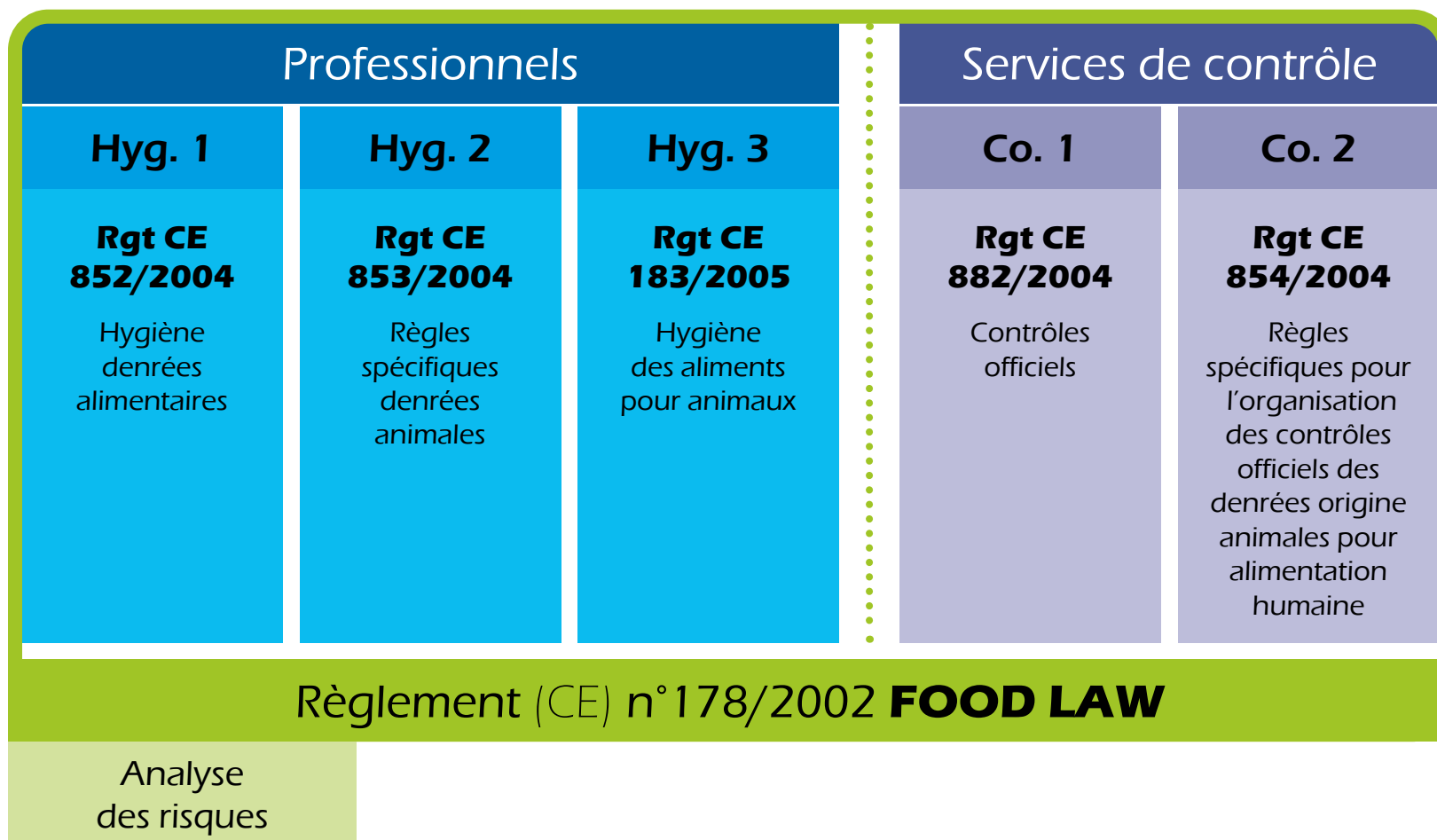
**Rgt CE
183/2005**

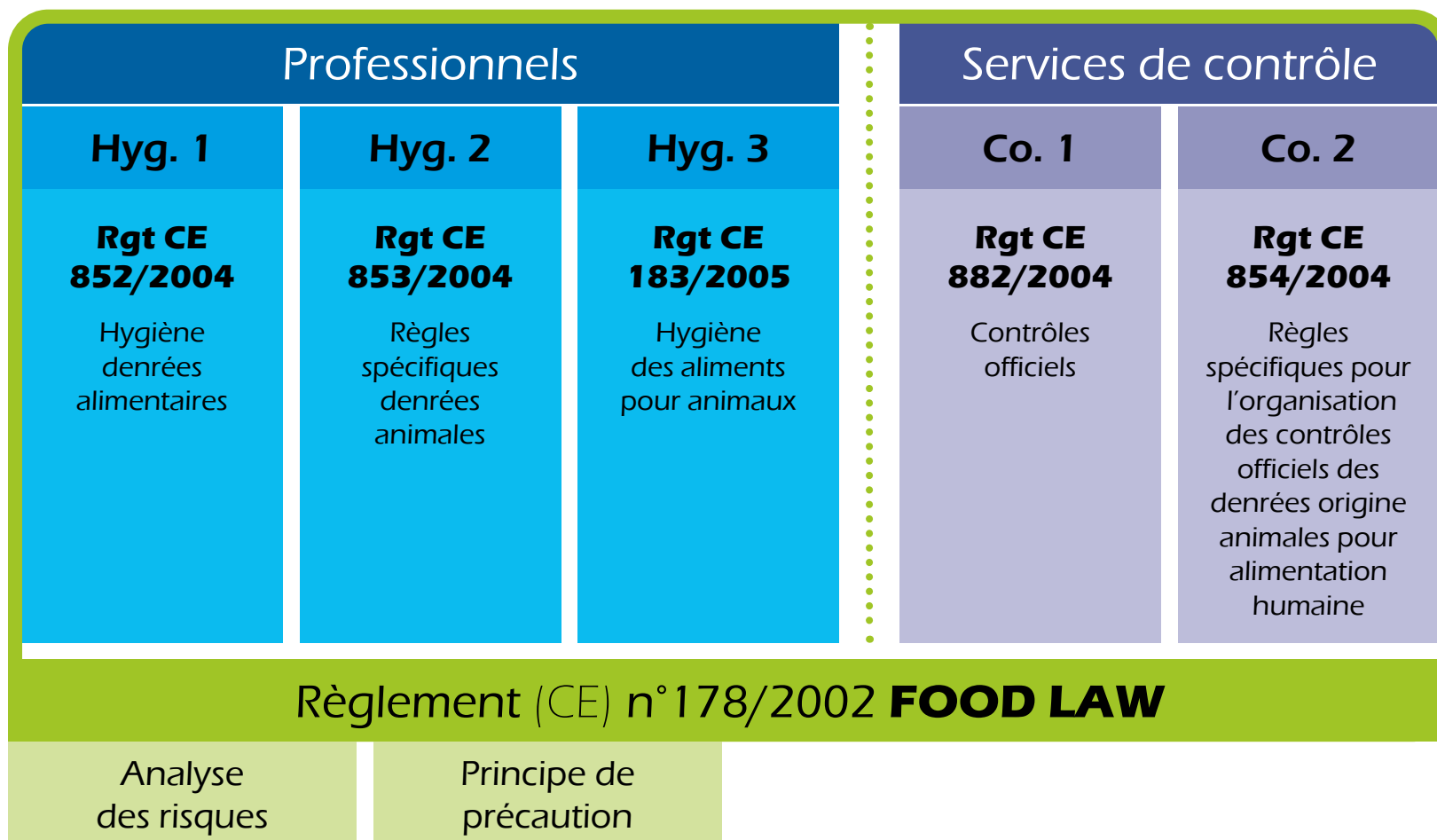
Hygiène
des aliments
pour animaux

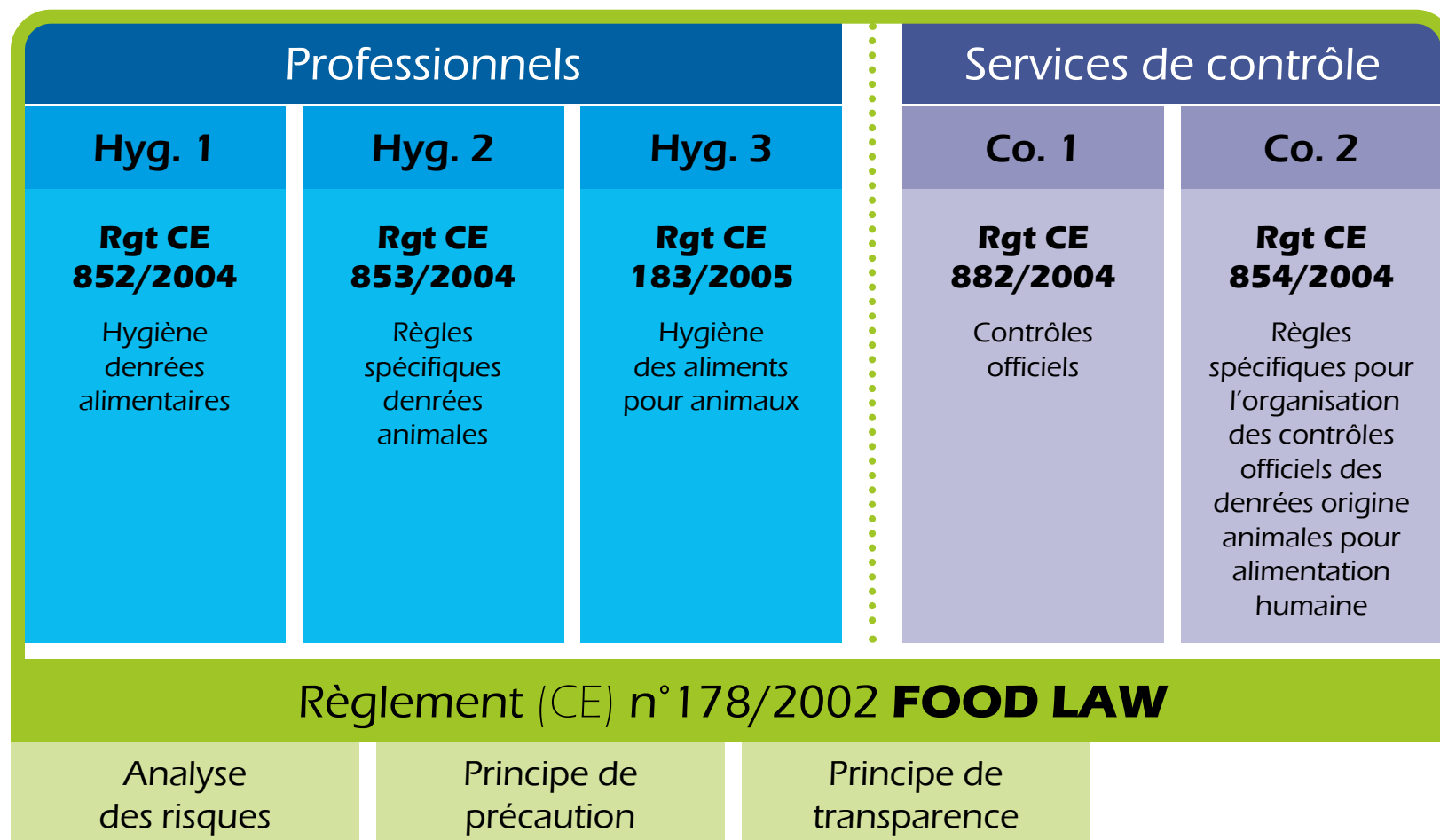


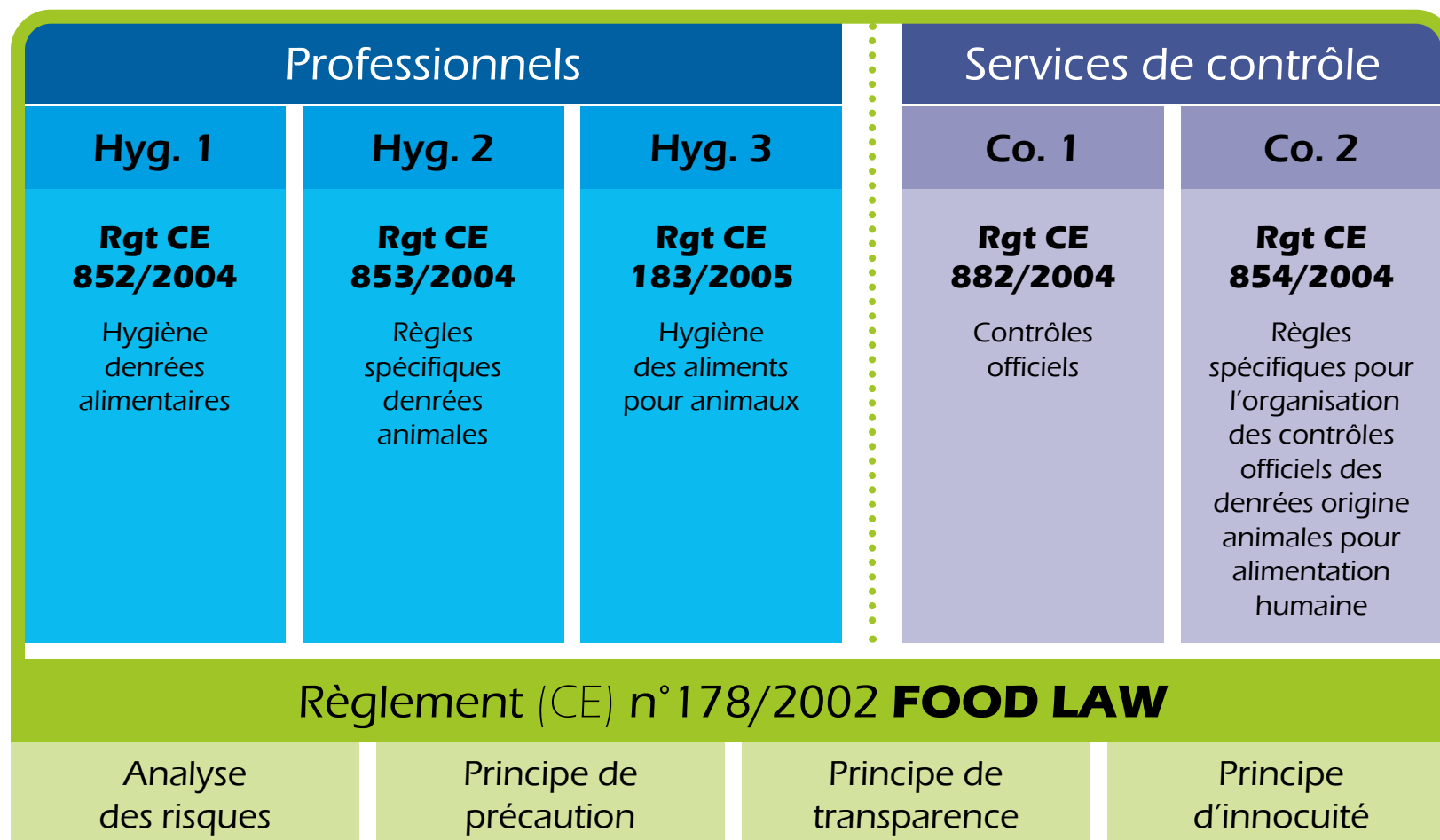
Professionnels			Services de contrôle	
Hyg. 1	Hyg. 2	Hyg. 3	Co. 1	Co. 2
Rgt CE 852/2004 Hygiène denrées alimentaires	Rgt CE 853/2004 Règles spécifiques denrées animales	Rgt CE 183/2005 Hygiène des aliments pour animaux	Rgt CE 882/2004 Contrôles officiels	Rgt CE 854/2004 Règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels des denrées origine animales pour alimentation humaine

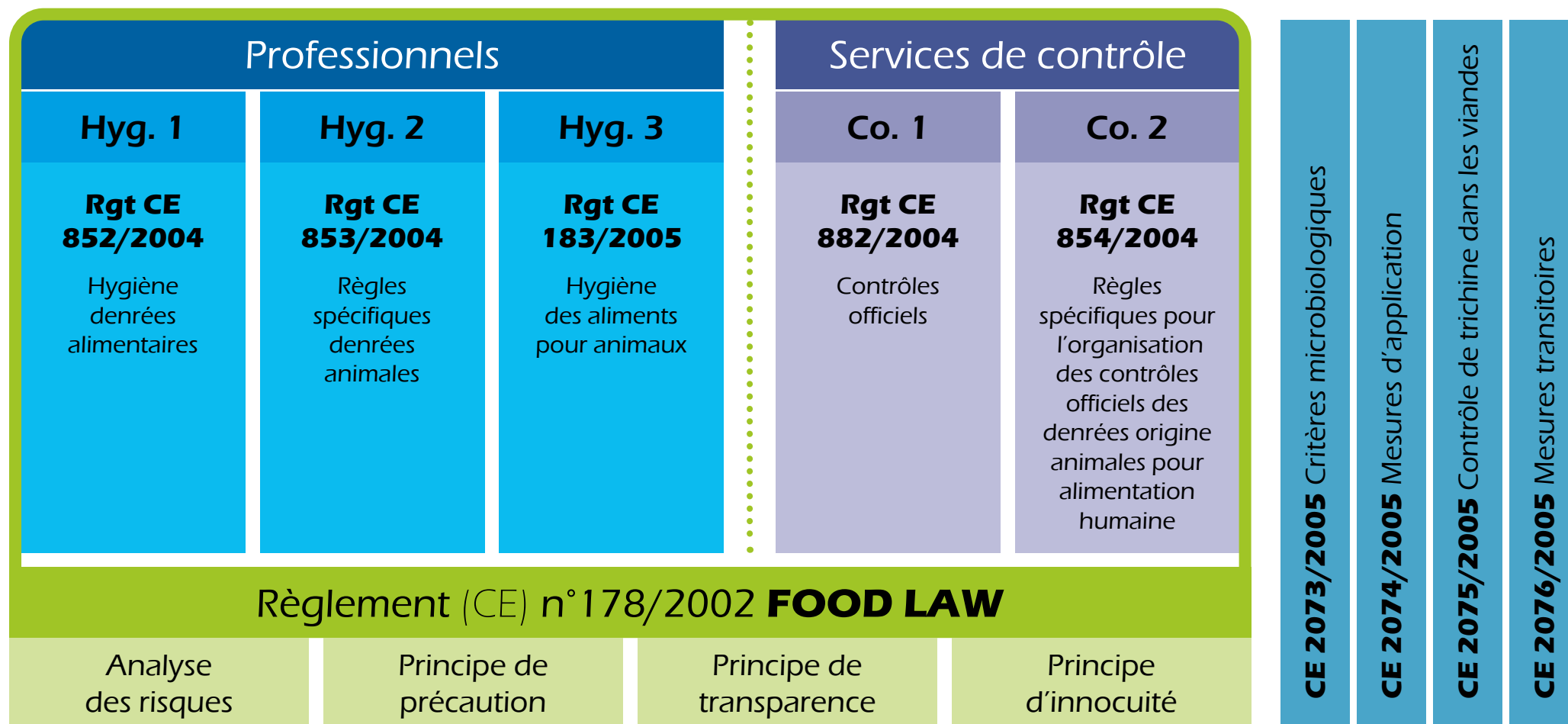
Professionnels			Services de contrôle	
Hyg. 1	Hyg. 2	Hyg. 3	Co. 1	Co. 2
Rgt CE 852/2004 Hygiène denrées alimentaires	Rgt CE 853/2004 Règles spécifiques denrées animales	Rgt CE 183/2005 Hygiène des aliments pour animaux	Rgt CE 882/2004 Contrôles officiels	Rgt CE 854/2004 Règles spécifiques pour l'organisation des contrôles officiels des denrées origine animales pour alimentation humaine
Règlement (CE) n°178/2002 FOOD LAW				

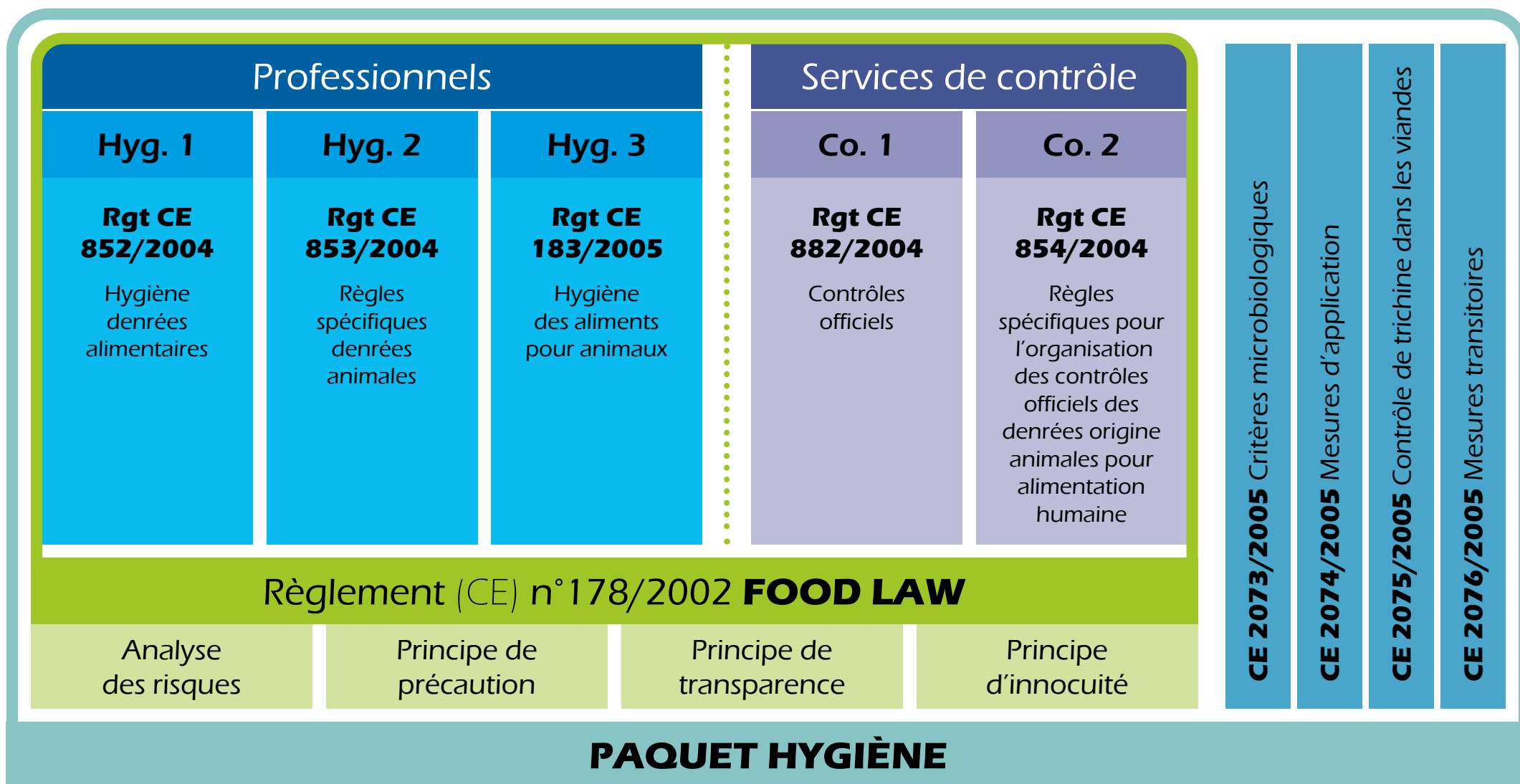


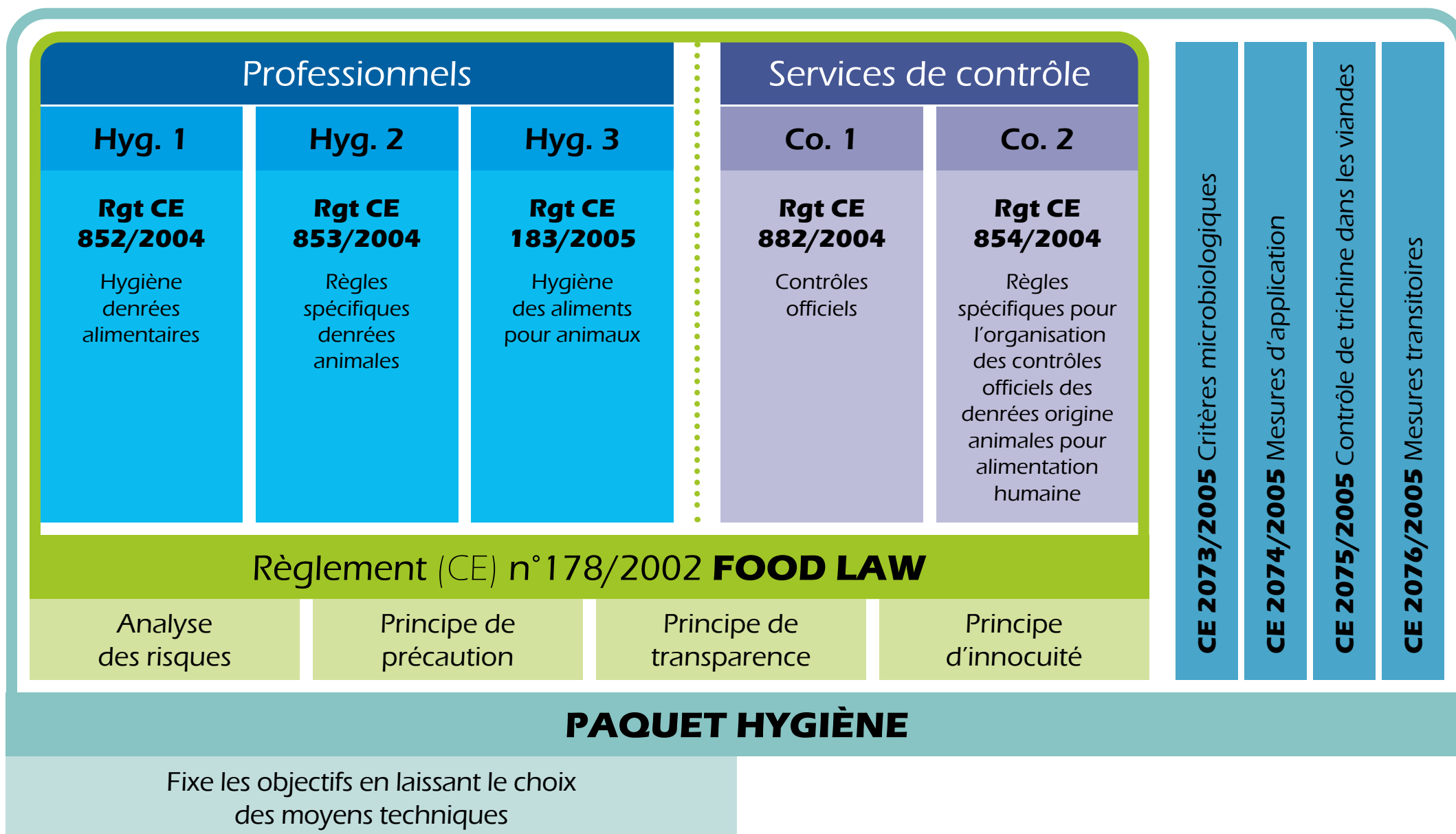


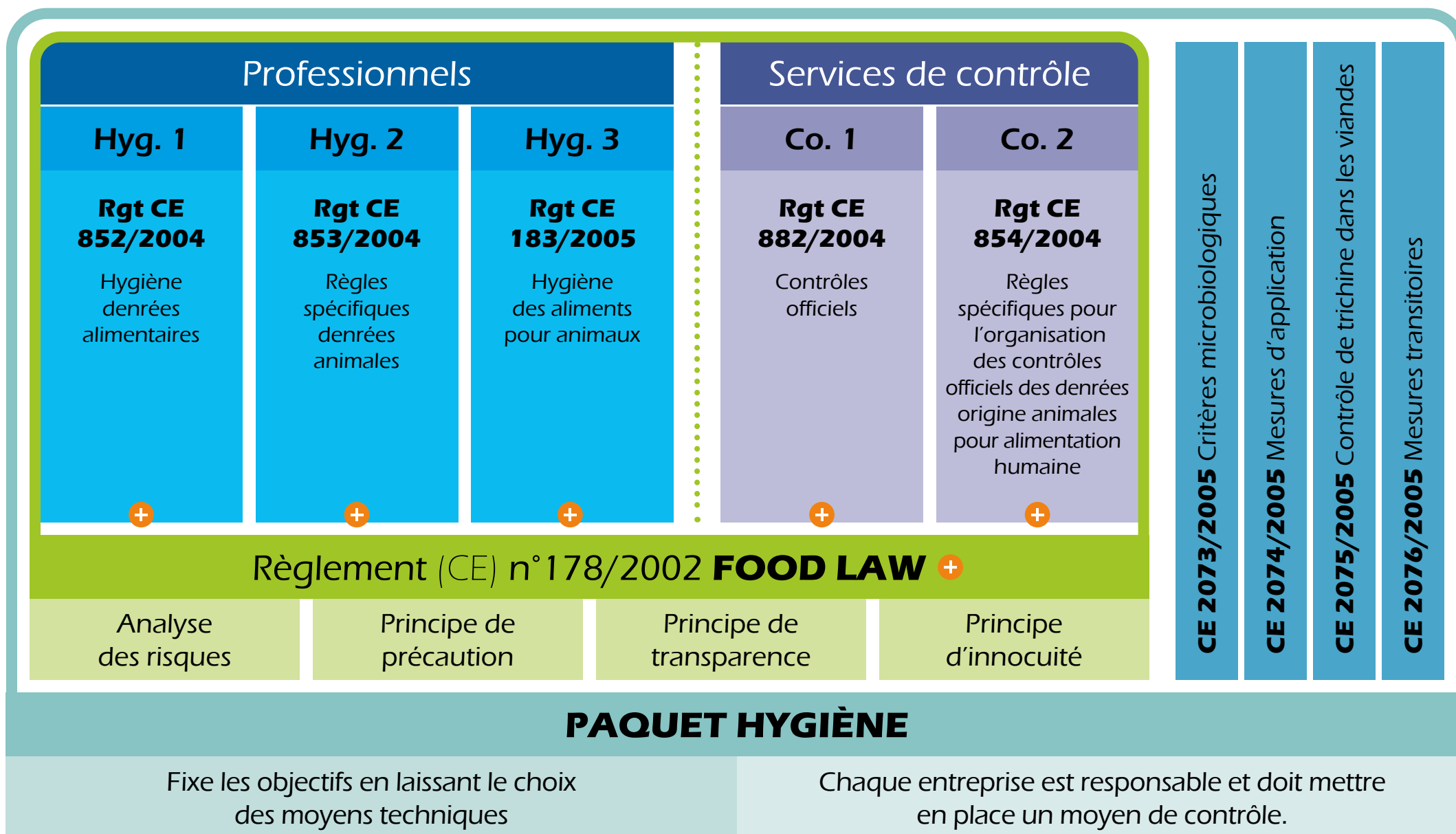














LA CONTAMINATION EN MILIEU ALIMENTAIRE



OBJECTIFS



OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments

OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments



Comprendre le comportement d'un microbe

OBJECTIFS



Identifier les dangers de contamination des aliments



Comprendre le comportement d'un microbe

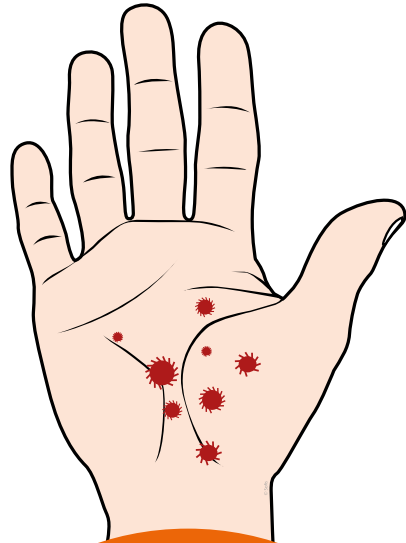


Comprendre la contamination croisée



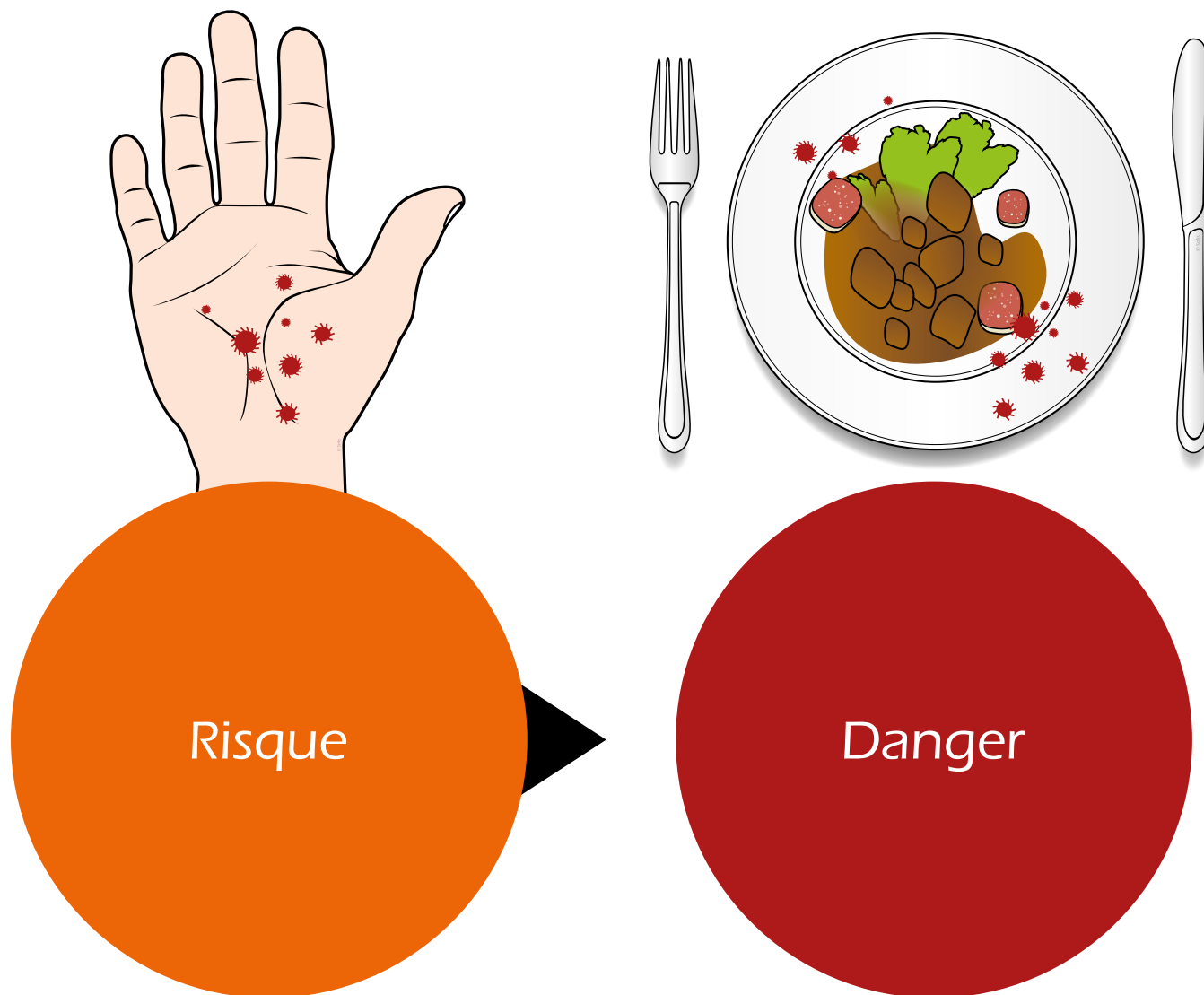
DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER

DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



Risque

DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER



DIFFÉRENCE ENTRE RISQUE ET DANGER





LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Aiguille



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Contamination
chimique

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Insecticides



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Contamination
chimique

Insecticides

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Boucle d'oreille

LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Contamination
chimique

Insecticides

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Bijoux

LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Solvant



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination
Biologique



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Moisissures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination
Biologique

Moisissures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Médicament



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Produit de désinfection



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Cheveux

LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Lubrifiant

LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Débris de verre



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination
chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination
Biologique

Moisissures

Levures



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Virus

LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Bactéries



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Spray destiné au nettoyage



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Mains sales

LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Souris

LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination
Physique

Contamination
chimique

Contamination
Biologique

?

Cutter



LES TYPES DE CONTAMINATIONS (EXERCICES)

Contamination Physique

Aiguille

Boucle d'oreille

Bijoux

Cheveux

Débris de verre

Cutter

Contamination chimique

Insecticides

Solvant

Médicament

Produit de désinfection

Lubrifiant

Spray destiné au nettoyage

Contamination Biologique

Moisissures

Levures

Virus

Bactéries

Mains sales

Souris



LES TYPES DE CONTAMINATIONS

DANGER
PHYSIQUE



LES TYPES DE CONTAMINATIONS

DANGER
PHYSIQUE



DANGER
CHIMIQUE



LES TYPES DE CONTAMINATIONS

DANGER
PHYSIQUE



DANGER
CHIMIQUE



DANGER
BIOLOGIQUE





DANGER PHYSIQUE



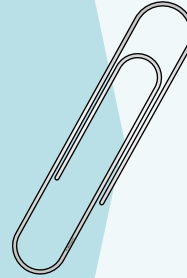
DANGER PHYSIQUE

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

DANGER PHYSIQUE

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal

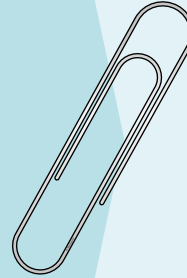




DANGER PHYSIQUE

Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal

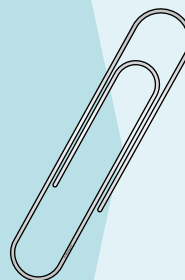


Casse
une dent

DANGER PHYSIQUE

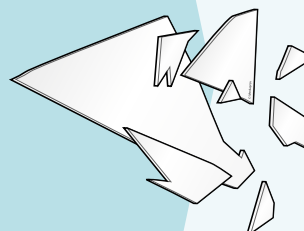
Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal



Casse
une dent

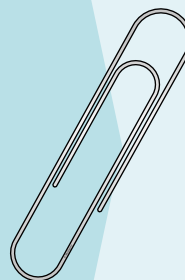
Débris
de verre



DANGER PHYSIQUE

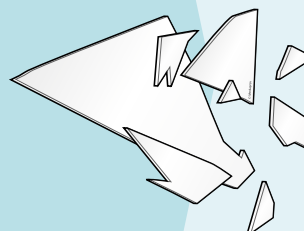
Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal



Casse
une dent

Débris
de verre

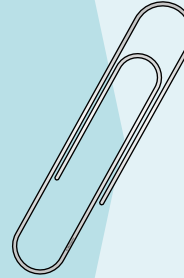


Perfore le
système digestif

DANGER PHYSIQUE

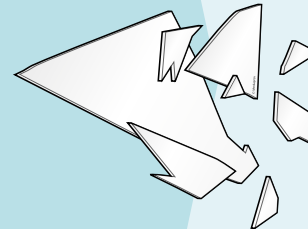
Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal



Casse
une dent

Débris
de verre



Perfore le
système digestif

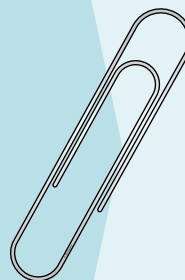
Cheveux
Insectes



DANGER PHYSIQUE

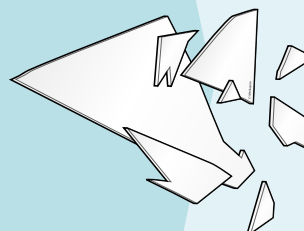
Ce sont des
objets étrangers
présents dans
les aliments

Morceau
de métal



Casse
une dent

Débris
de verre



Perfore le
système digestif

Cheveux
Insectes



Dégoûte



QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

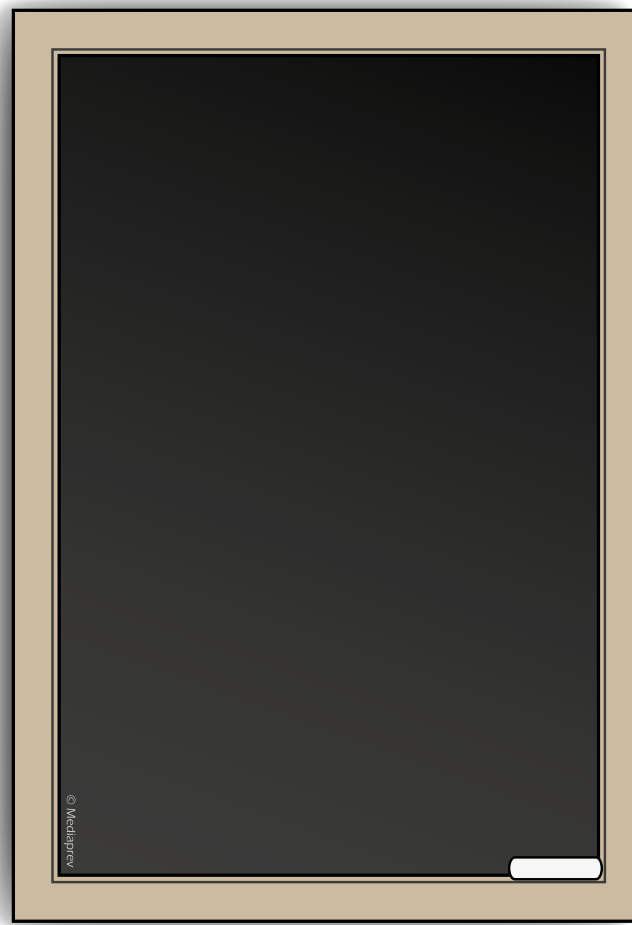


QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?

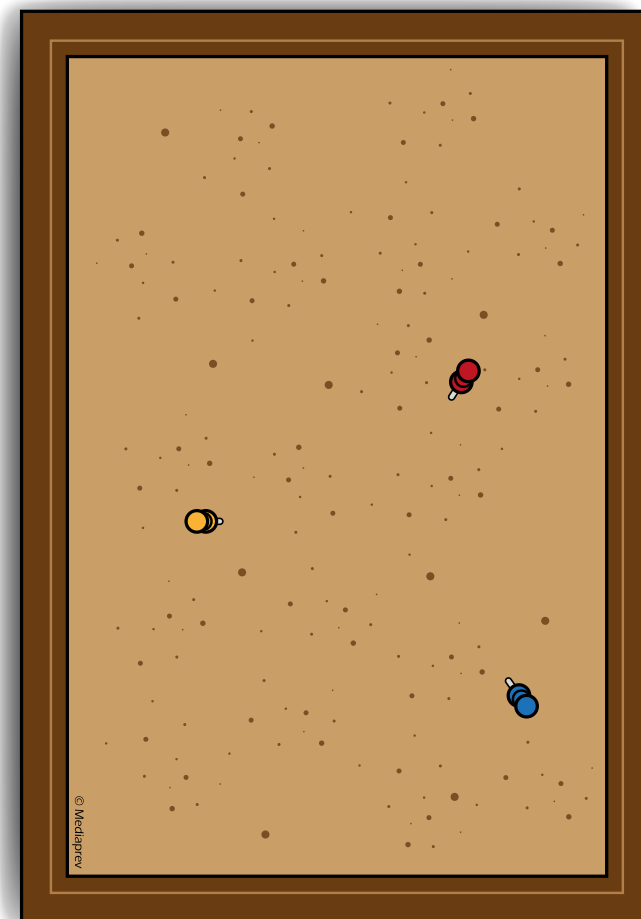
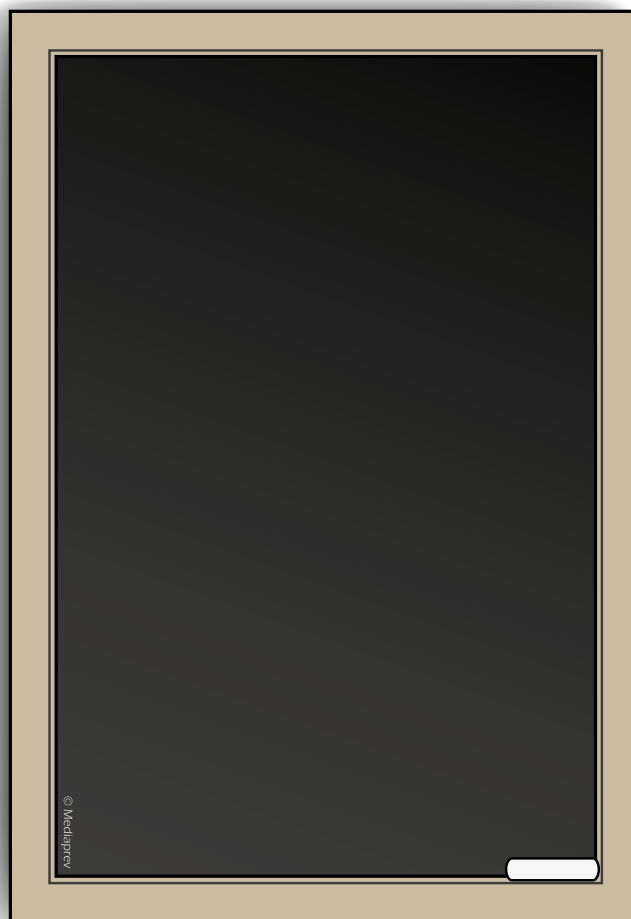




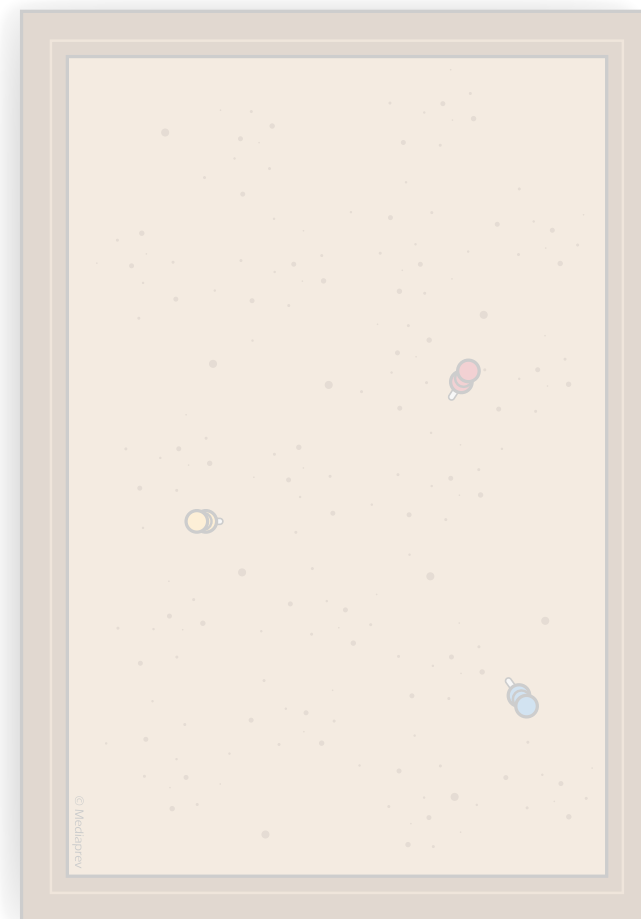
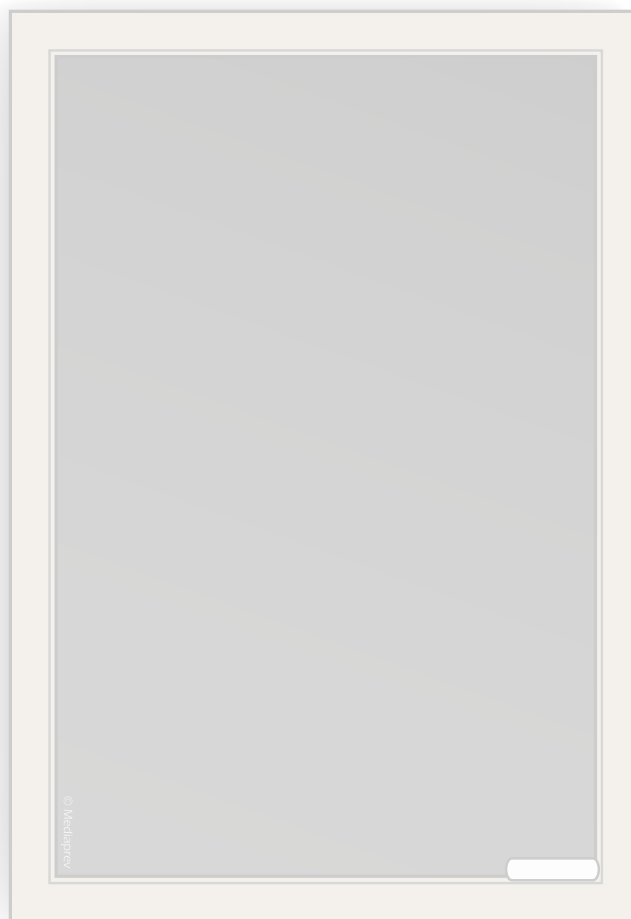
QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?



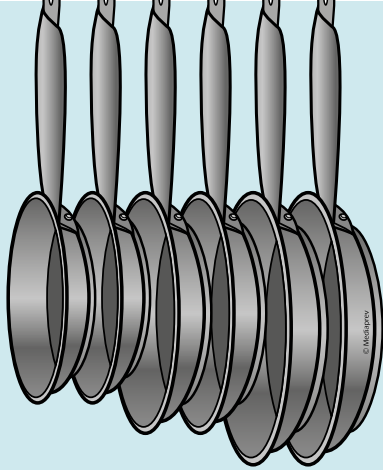
QUEL EST LE TABLEAU D’AFFICHAGE LE PLUS APPROPRIÉ ?





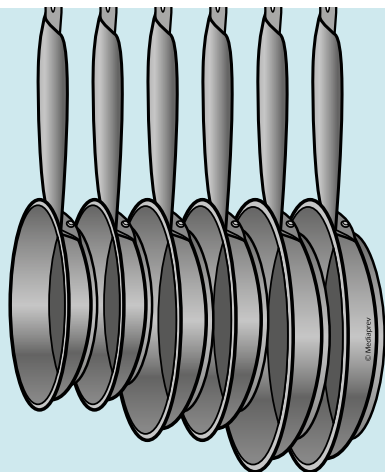
COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?

COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être
ordonné

COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?

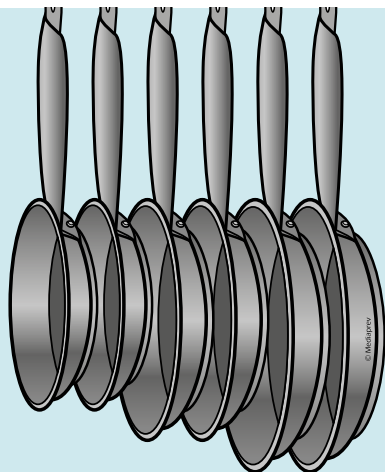


Être
ordonné



Éliminer
les objets
non
nécessaires

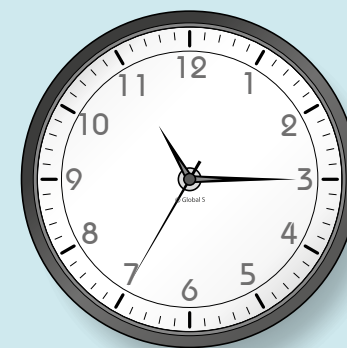
COMMENT ÉVITER LES DANGERS PHYSIQUES ?



Être
ordonné



Éliminer
les objets
non
nécessaires



Vérifier son
environnement
de travail plusieurs
fois par jour



DANGER CHIMIQUE

DANGER CHIMIQUE



Tous les
produits sont interdits
en cuisine sauf **ceux
de nettoyage et
de désinfection**





DANGER CHIMIQUE



DANGER CHIMIQUE

Table de travail
mal rincée
après nettoyage
et désinfection



DANGER

DANGER CHIMIQUE

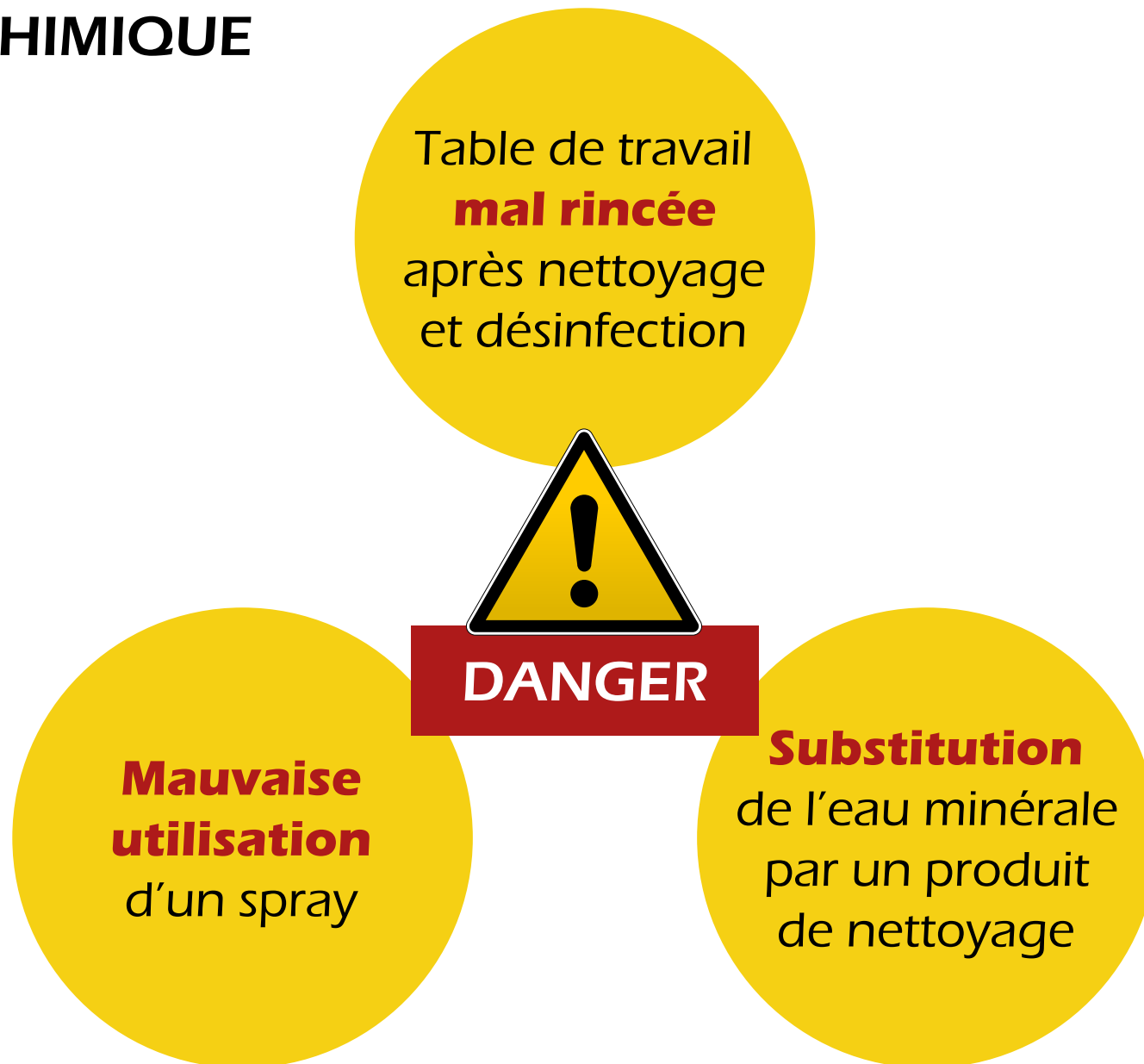
Table de travail
mal rincée
après nettoyage
et désinfection



DANGER

**Mauvaise
utilisation**
d'un spray

DANGER CHIMIQUE

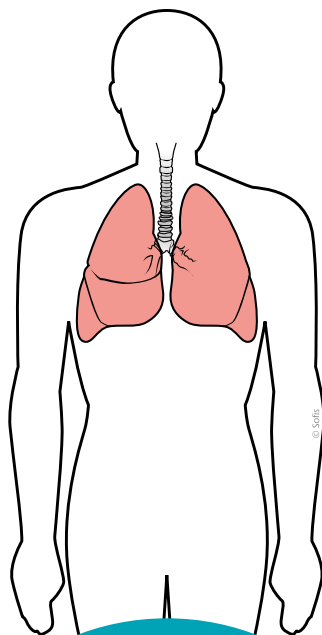




CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

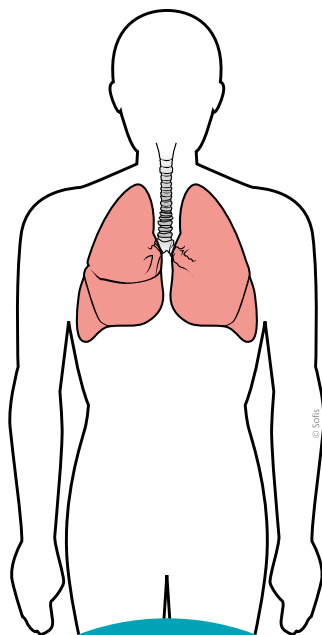


CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

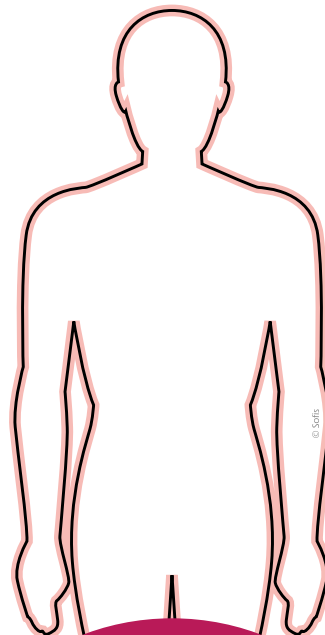


Voies
aériennes
(par les
poumons)

CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES

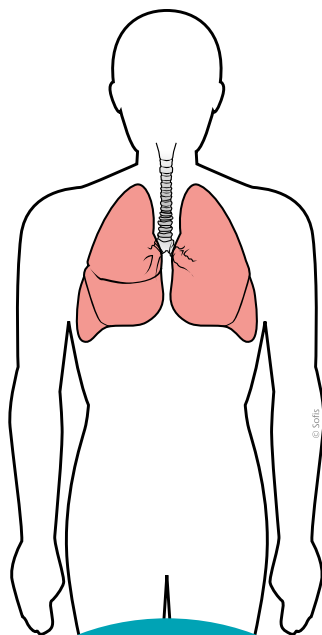


Voies
aériennes
(par les
poumons)

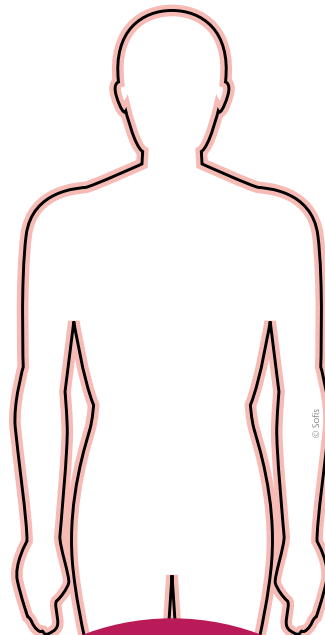


Voie
cutanée
(par la peau)

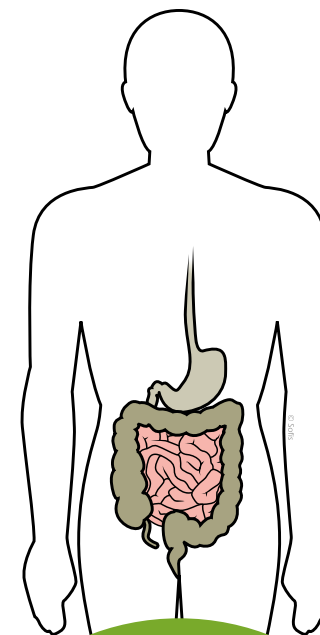
CONSÉQUENCES DES DANGERS CHIMIQUES



Voies
aériennes
(par les
poumons)



Voie
cutanée
(par la peau)



Voies
digestive
(par les
intestins)



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides

Interdire en
zone de travail



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides

Interdire en
zone de travail

Lubrifiants
pour machine



COMMENT ÉVITER LES DANGERS CHIMIQUES ?

Interdire

Insecticides

Pesticides

Interdire en
zone de travail

Lubrifiants
pour machine

Peintures, solvants

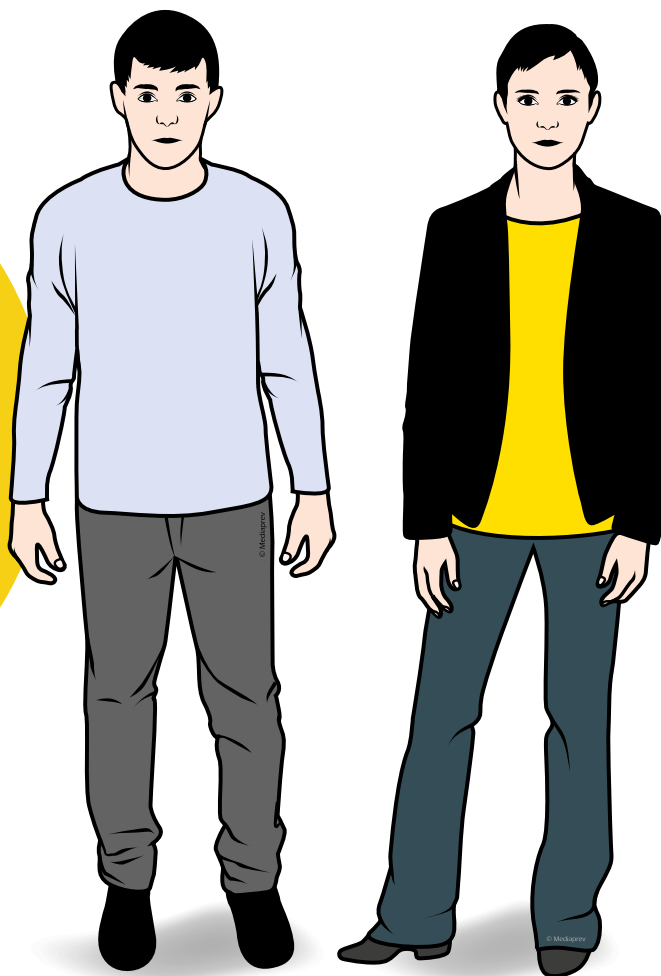




DANGER BIOLOGIQUE

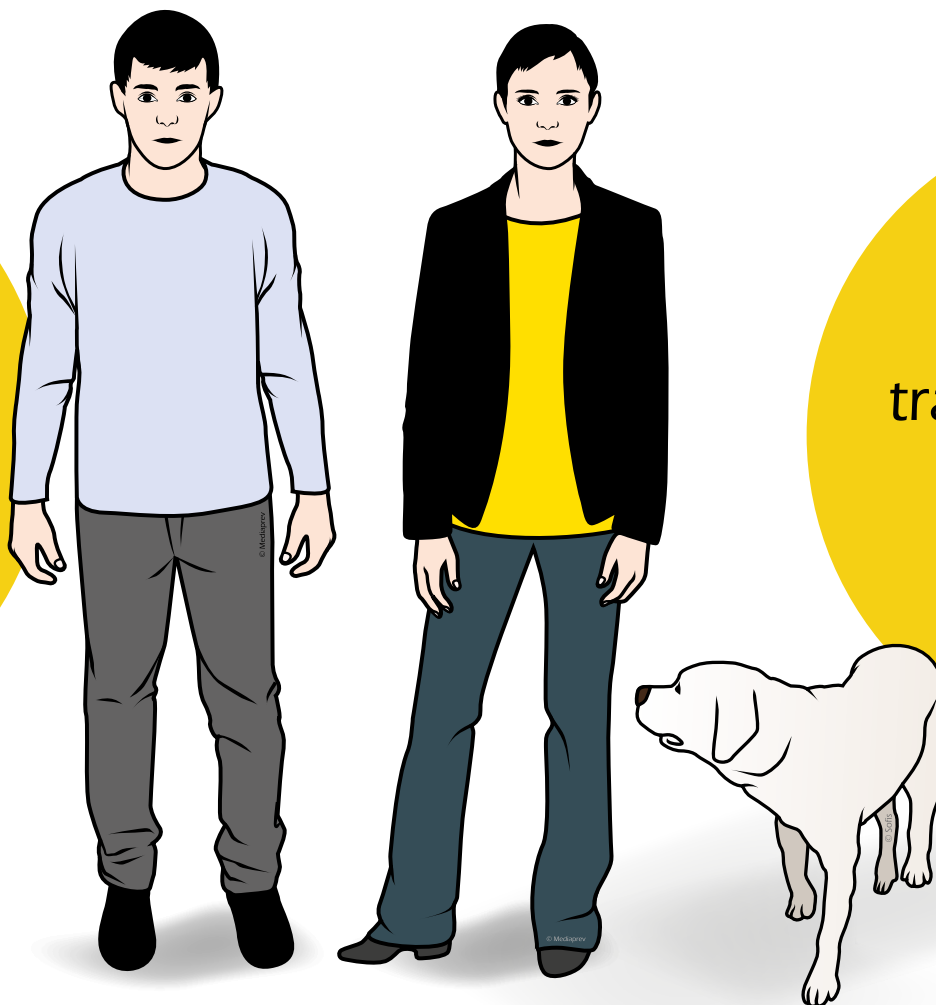
DANGER BIOLOGIQUE

L'homme
est la plus
grande source
de contamination
surtout par les
mains



DANGER BIOLOGIQUE

L'homme
est la plus
grande source
de contamination
surtout par les
mains



Les animaux
transportent aussi
des microbes
et ou des
parasites



DANGER BIOLOGIQUE



Rat
Vaccine
Spirillose

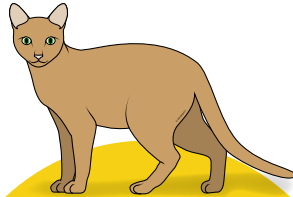


DANGER BIOLOGIQUE



Rat

Vaccine
Spirillose



Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose

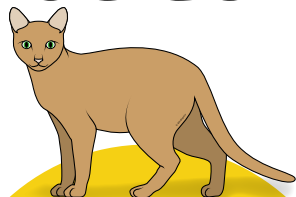


DANGER BIOLOGIQUE



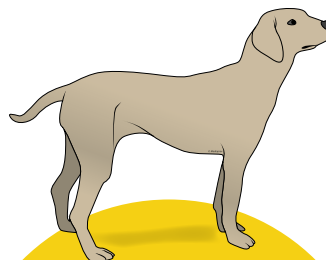
Rat

Vaccine
Spirillose



Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage

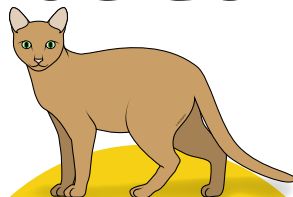


DANGER BIOLOGIQUE



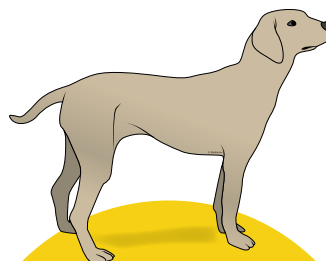
Rat

Vaccine
Spirillose



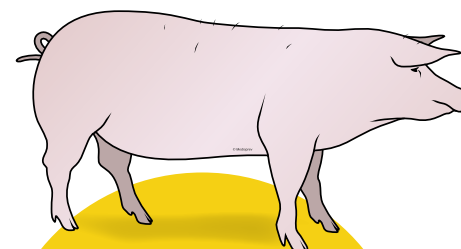
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



Porc

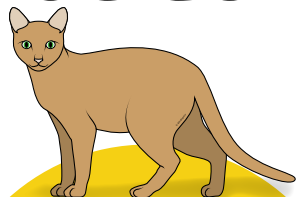
Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose

DANGER BIOLOGIQUE



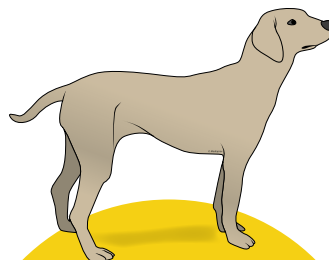
Rat

Vaccine
Spirillose



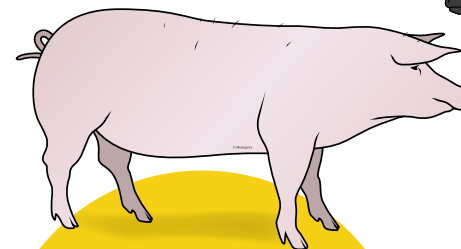
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



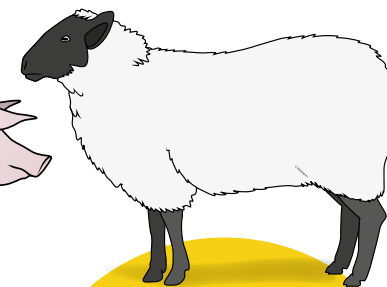
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton

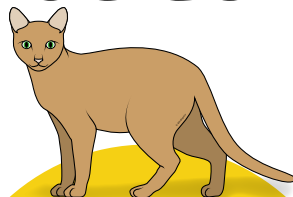
Fièvre Q
Brucellose
Echyma

DANGER BIOLOGIQUE



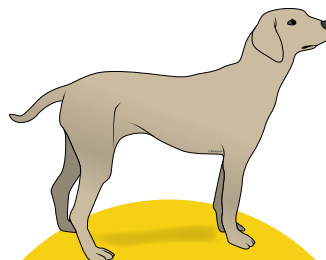
Rat

Vaccine
Spirillose



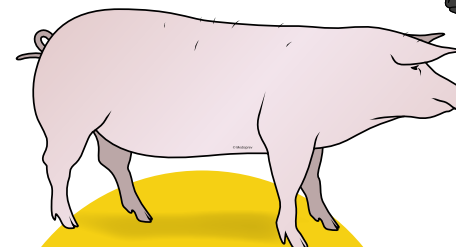
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



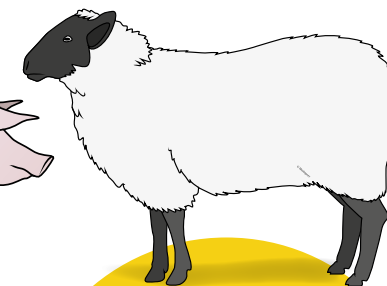
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



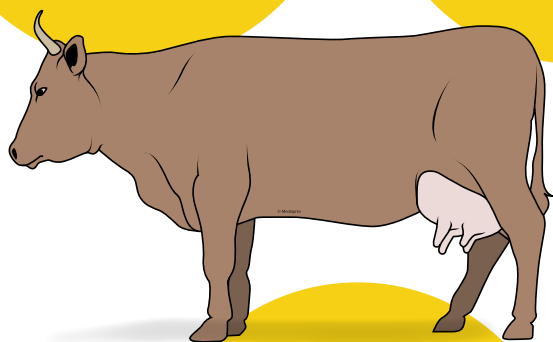
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



Vache

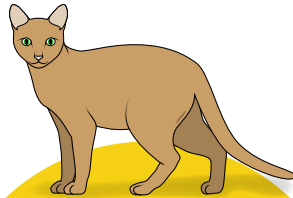
Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB

DANGER BIOLOGIQUE



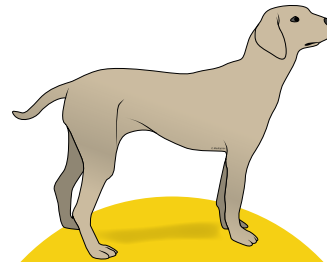
Rat

Vaccine
Spirillose



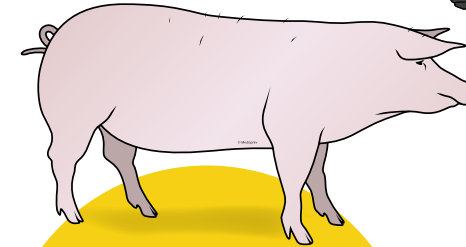
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



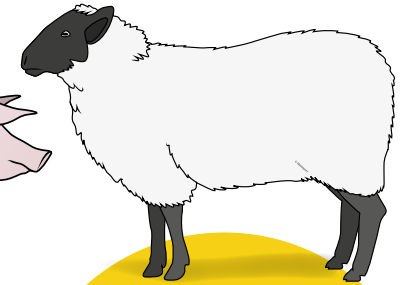
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



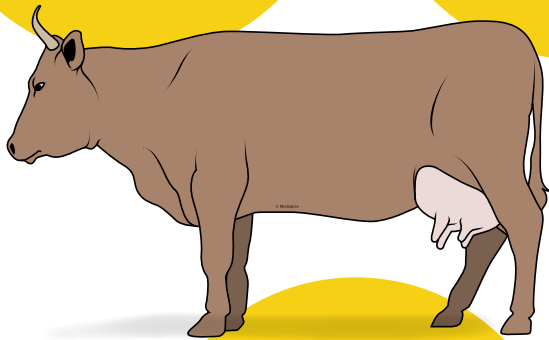
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



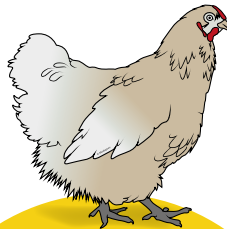
Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



Vache

Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



Volaille

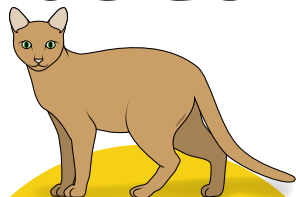
Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose

DANGER BIOLOGIQUE



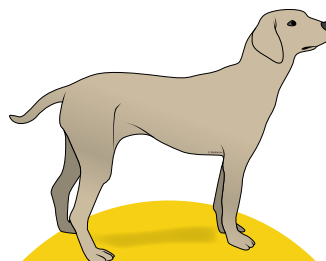
Rat

Vaccine
Spirillose



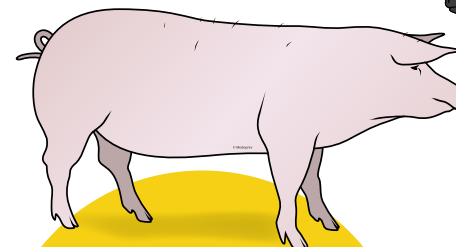
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



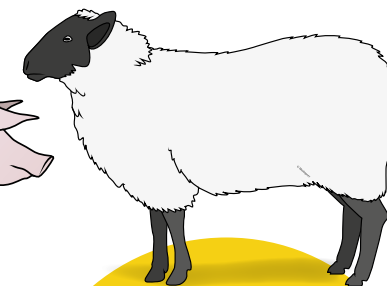
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



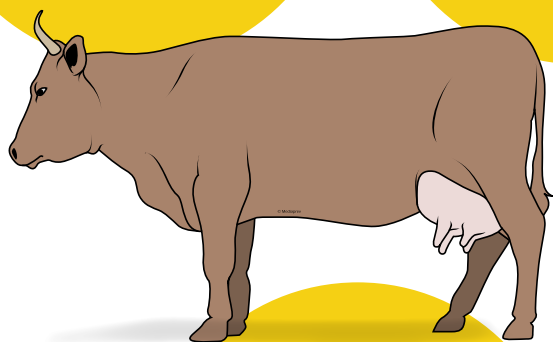
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



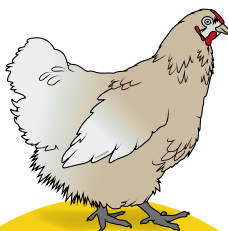
Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



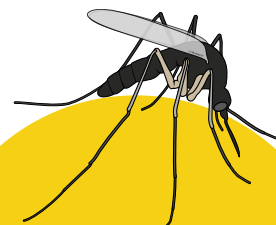
Vache

Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



Volaille

Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose



Moustique

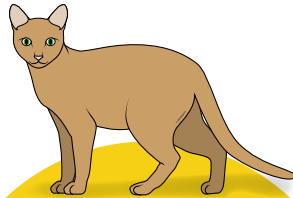
Fièvre du Nil
Chikungunya

DANGER BIOLOGIQUE



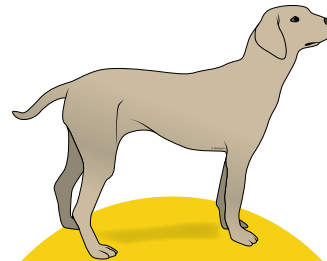
Rat

Vaccine
Spirillose



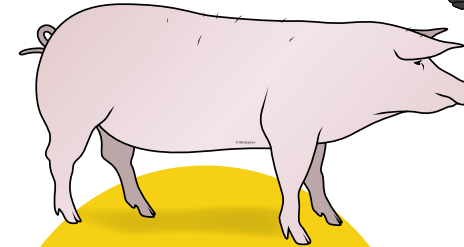
Chat

Vaccine
Bartonellose
(griffes du chat)
Toxoplasmose
Pasteurellose



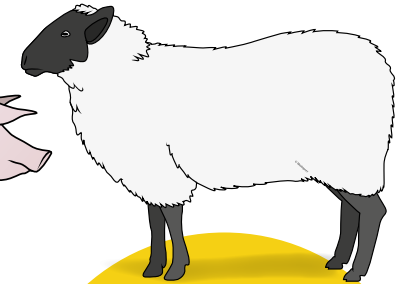
Chien

Pasteurellose
Encéphalite à tique
Maladie de Lyme
Rage



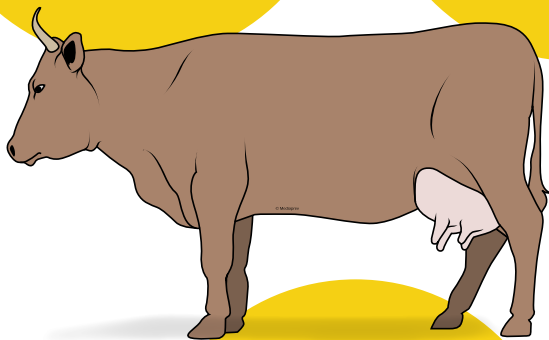
Porc

Toxoplasmose
Salmonellose
Rouget
Brucellose



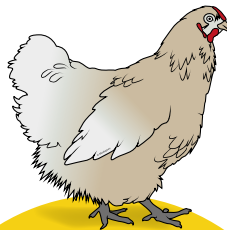
Mouton

Fièvre Q
Brucellose
Echyma



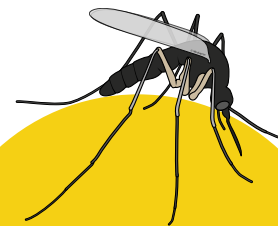
Vache

Fièvre Q
Brucellose
Salmonellose
ESB



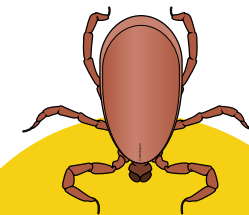
Volaille

Grippe aviaire
Campylobactériose
Salmonellose



Moustique

Fièvre du Nil
Chikungunya



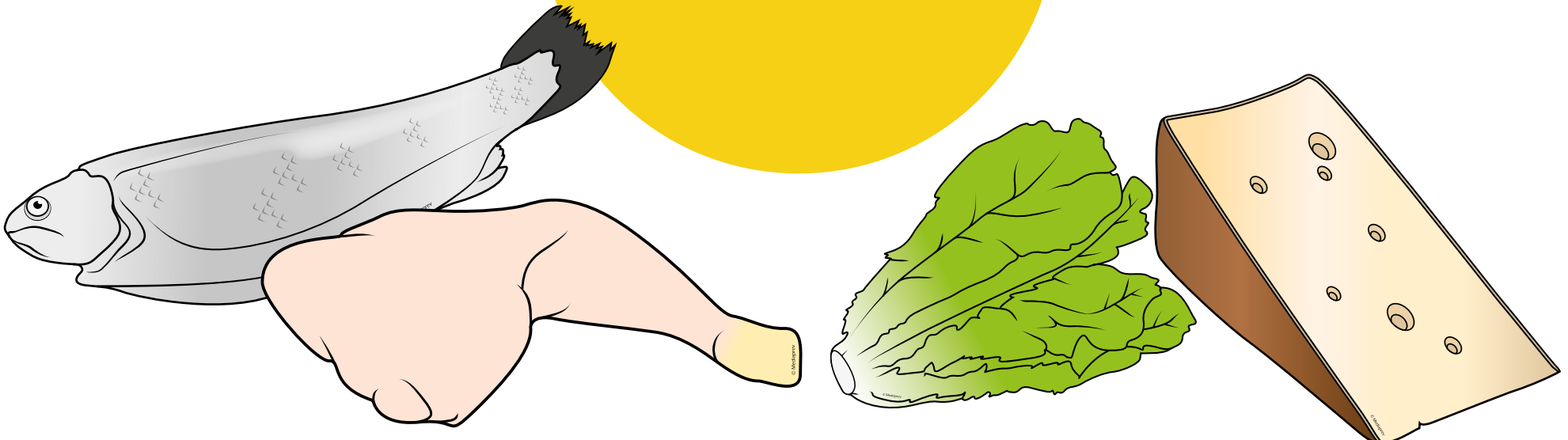
Tique

Maladie de Lyme
Encéphalite
à tique

DANGER BIOLOGIQUE

...ET LES ALIMENTS

Toxoplasmose
Salmonellose
Listériose





QUIZ



QUIZ

1

Dans quel lieu trouve-t-on le plus de micro-organismes ?

QUIZ

1

Dans quel lieu trouve-t-on le plus de micro-organismes ?

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro

QUIZ

1

Dans quel lieu trouve-t-on le plus de micro-organismes ?

A

Une cuisine

B

L'intestin

C

Le métro



QUIZ

2

Quel est l'un des objets les plus contaminés de la maison ?

QUIZ

2

Quel est l'un des objets les plus contaminés de la maison ?

A

Les toilettes

B

L'éponge de la cuisine

C

Les poignées de porte

QUIZ

2

Quel est l'un des objets les plus contaminés de la maison ?

A

Les toilettes

B

L'éponge de la cuisine

C

Les poignées de porte



QUIZ

3 Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?



QUIZ

3 Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

A Oui

B Non



QUIZ

3 Les bactéries et les virus sont ils des microbes ?

A Oui

B Non



QUIZ

4

Existe-t-il des bactéries qui ne donnent pas de maladies ?

QUIZ

4

Existe-t-il des bactéries qui ne donnent pas de maladies ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

4

Existe-t-il des bactéries qui ne donnent pas de maladies ?

A

Oui

B

Non



CONTAMINATION BIOLOGIQUE

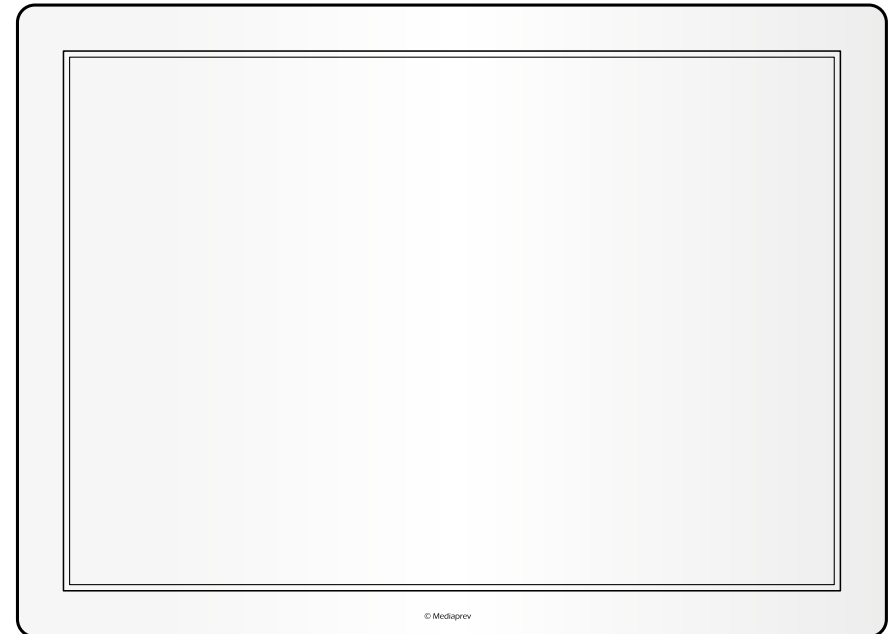
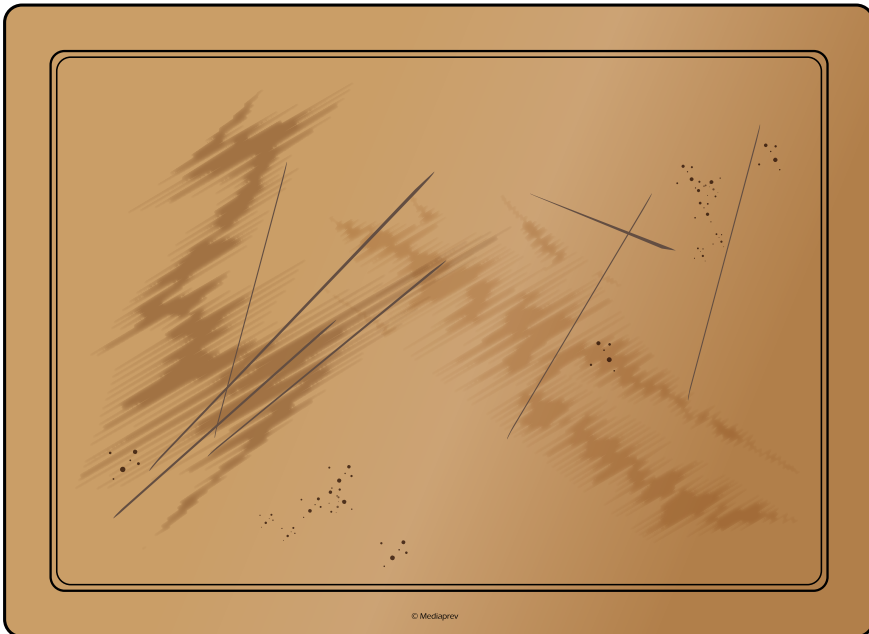


CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Les
microbes
**ne sont pas
visibles
à l'oeil nu.**

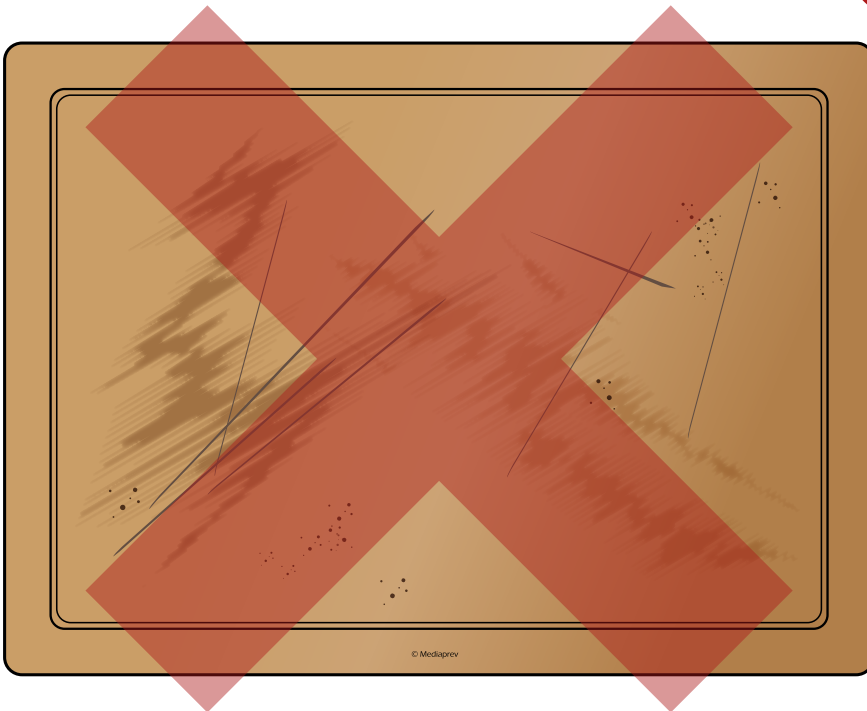
CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Quelle est
la planche la
plus sale ?



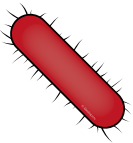
CONTAMINATION BIOLOGIQUE

Le bois
n'est pas toléré
en cuisine



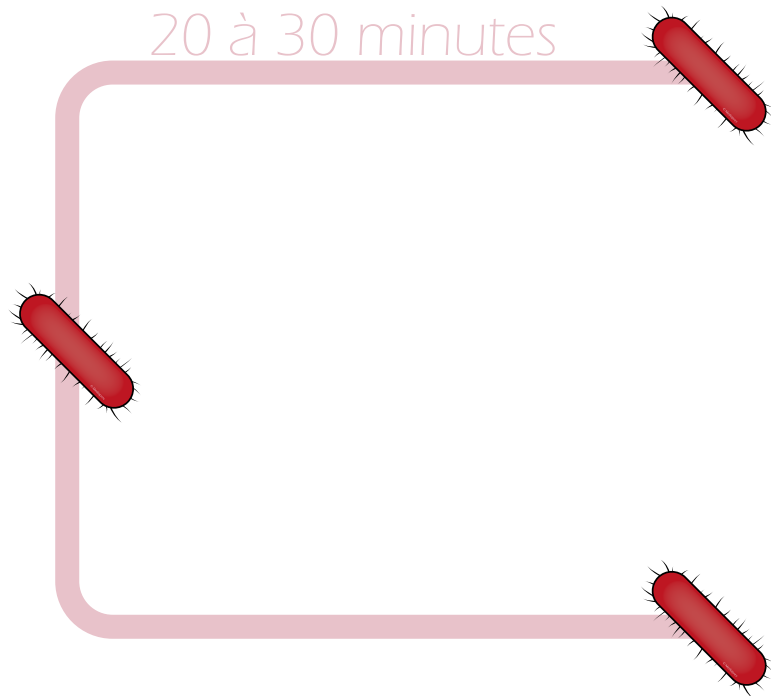


DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE



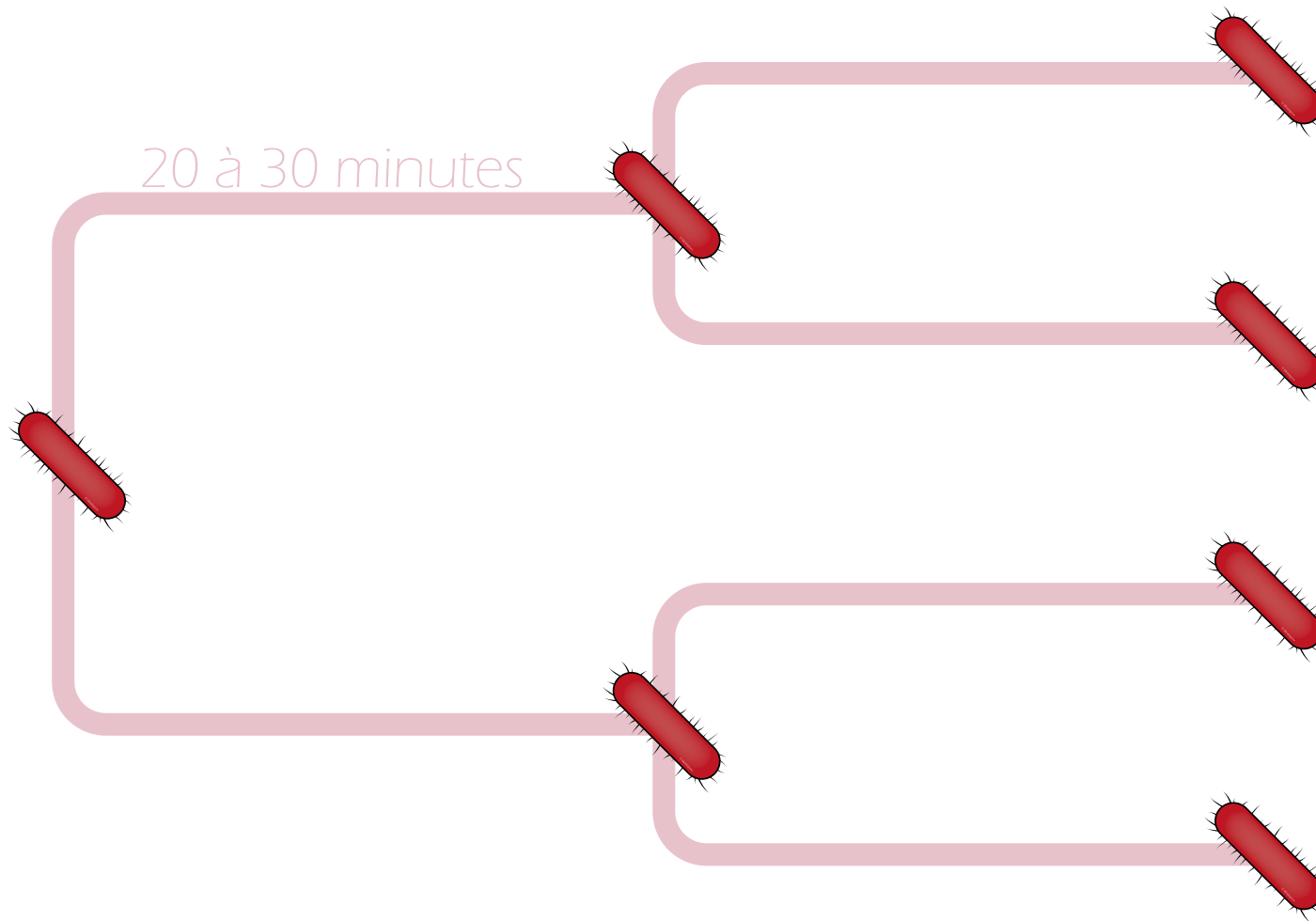


DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE

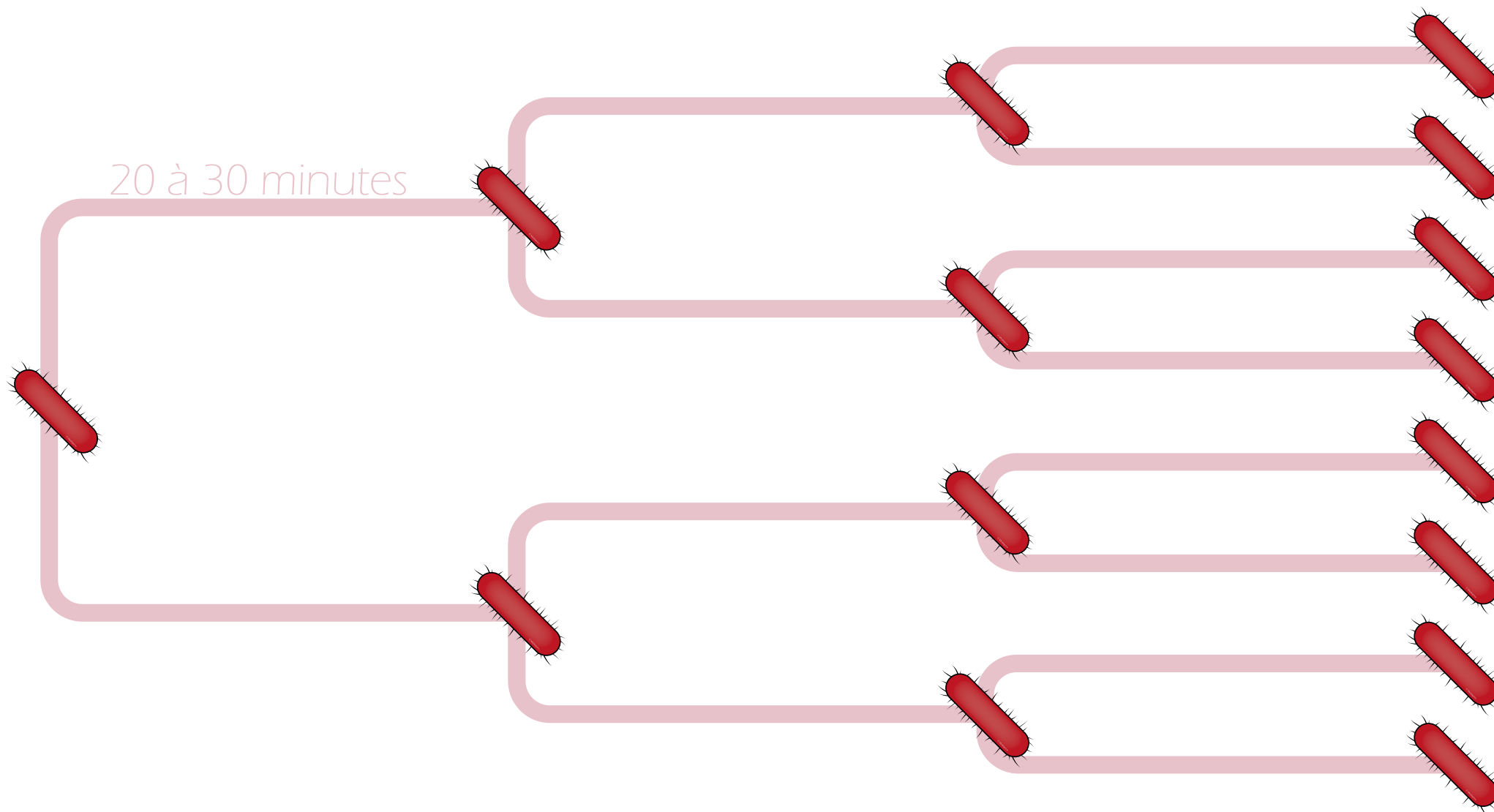




DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE



DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE





DÉVELOPPEMENT D'UNE BACTÉRIE





VECTEUR DE DÉPLACEMENT

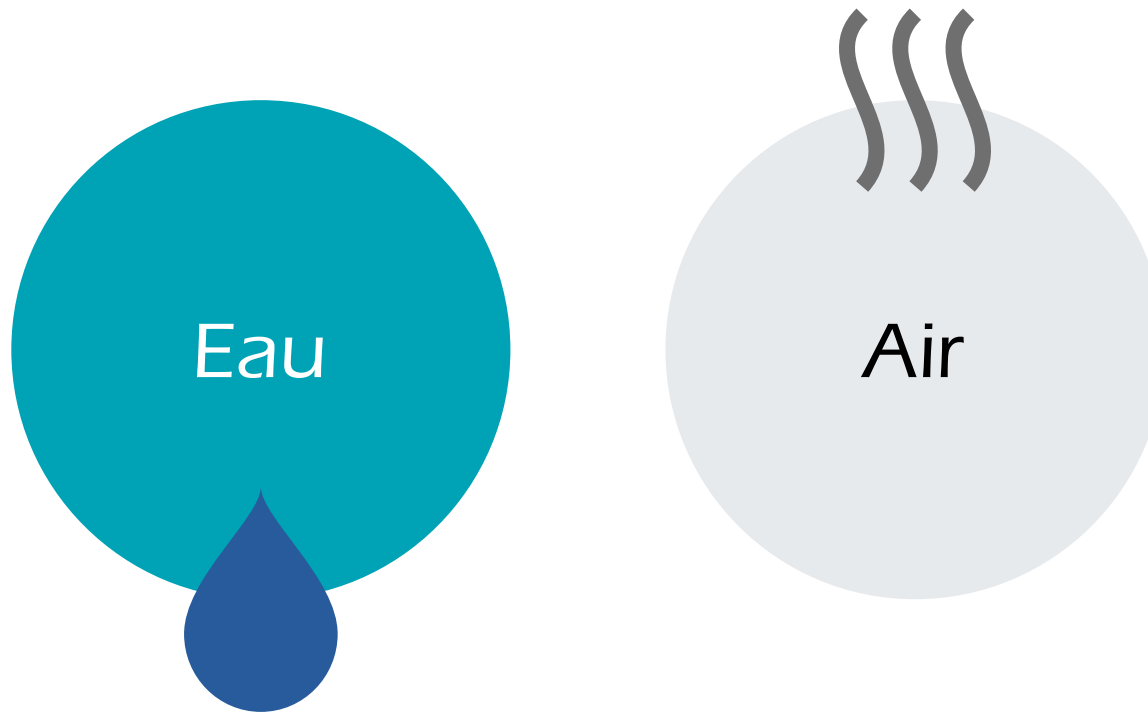


VECTEUR DE DÉPLACEMENT





VECTEUR DE DÉPLACEMENT



VECTEUR DE DÉPLACEMENT



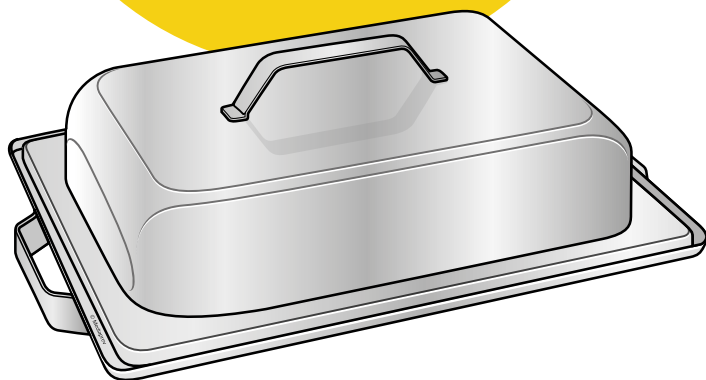


POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :

POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



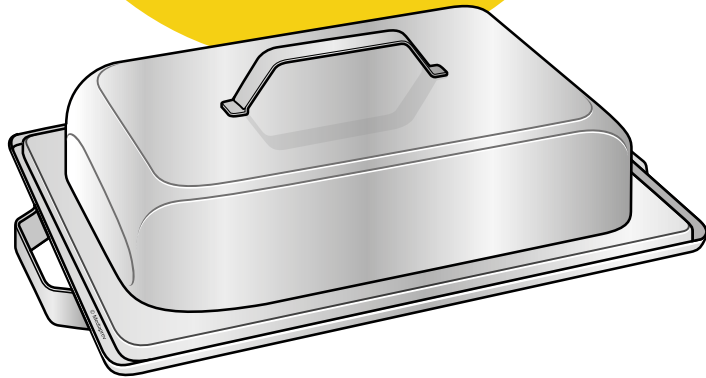
Maintenir
le matériel
propre



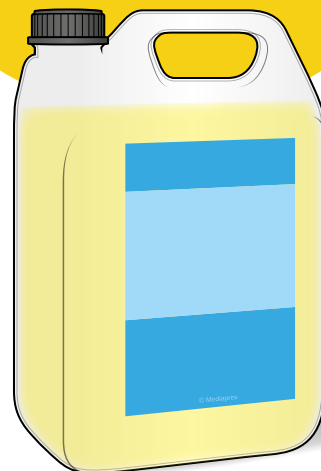
POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



Maintenir
le matériel
propre



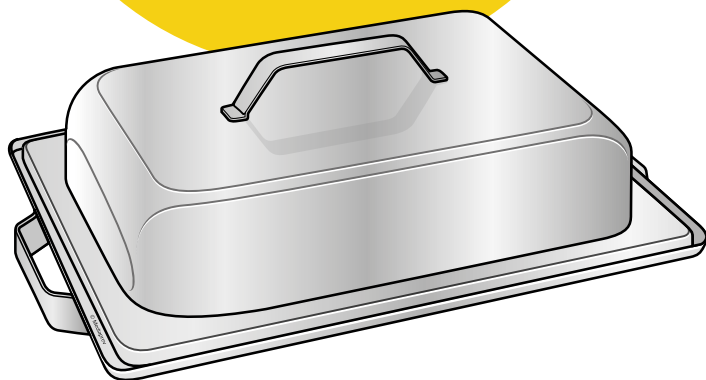
**Nettoyer et
désinfecter** les
zones de travail



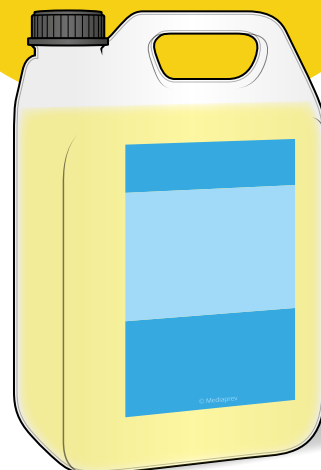
POUR ÉVITER LA CONTAMINATION, IL FAUT :



Maintenir
le matériel
propre



**Nettoyer et
désinfecter** les
zones de travail



**Laver vos
mains** toutes
les 30 minutes





LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

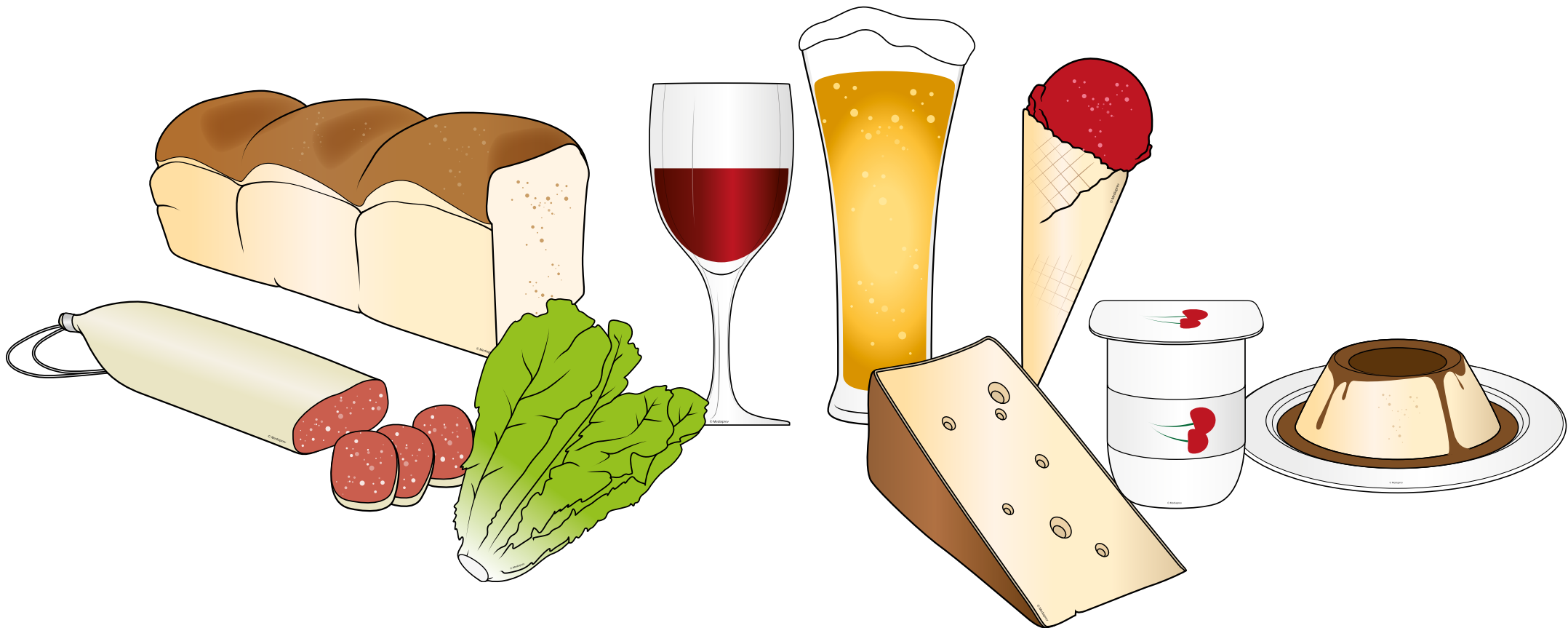


LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

À votre avis, quels sont les aliments préparés en utilisant des microbes ?

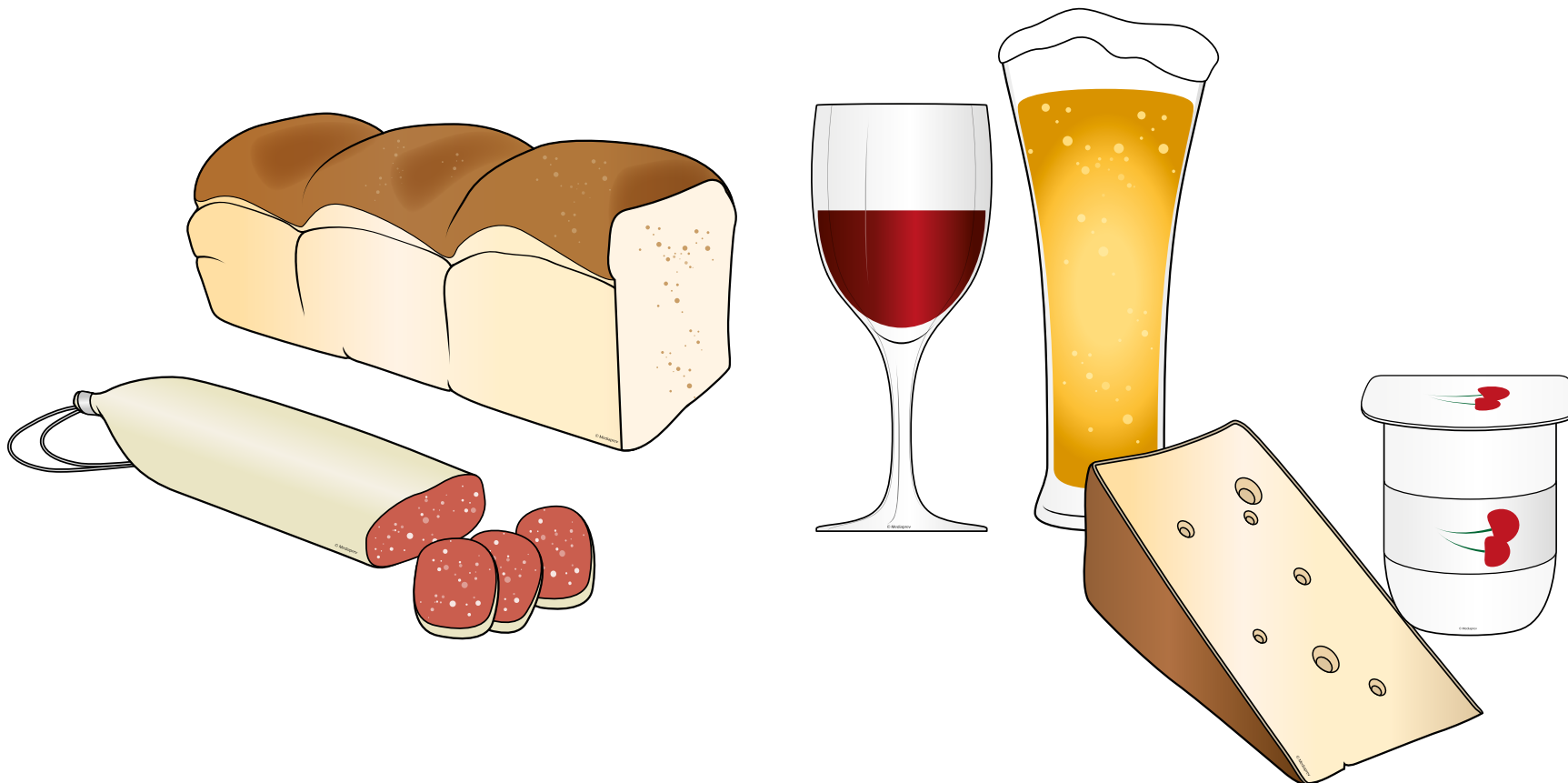
LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

À votre avis, quels sont les aliments préparés en utilisant des microbes ?



LE MONDE MICROBIEN DANS LES ALIMENTS

À votre avis, quels sont les aliments préparés en utilisant des microbes ?





MICROBES UTILES



MICROBES UTILES



Moisissures

MICROBES UTILES



Moisissures



Bactéries
Alimentaires

MICROBES UTILES



Moisissures



Bactéries
Alimentaires



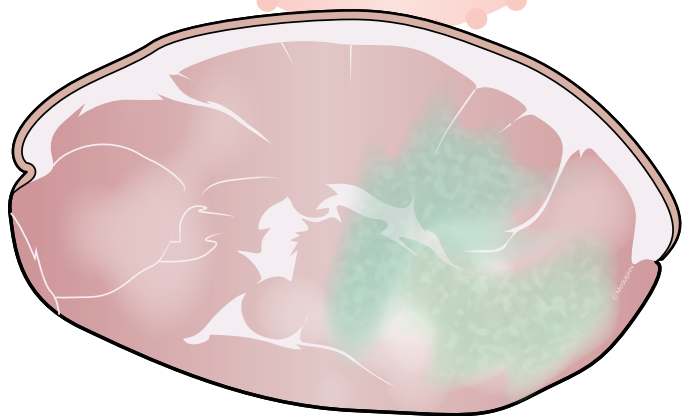
Levures



MICROBES D'ALTÉRATION

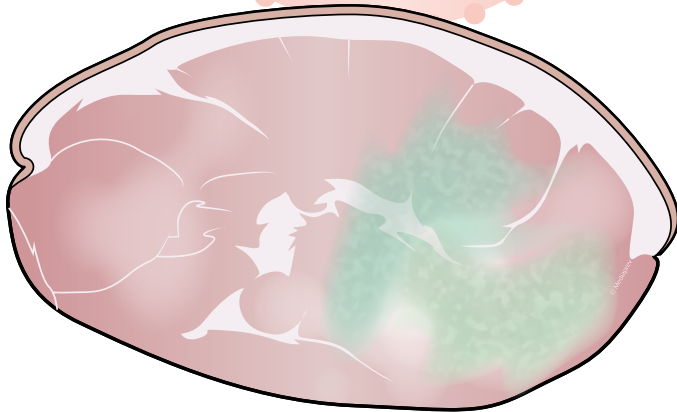
MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect
collant du
jambon

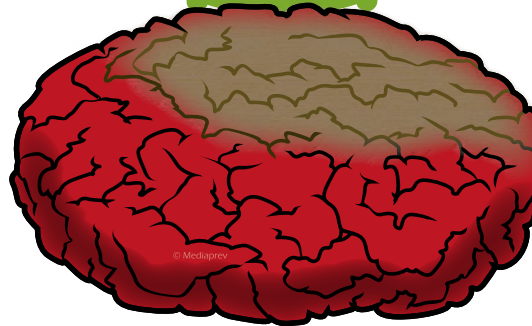


MICROBES D'ALTÉRATION

Aspect
collant du
jambon



Couleur
verte sur la
viande

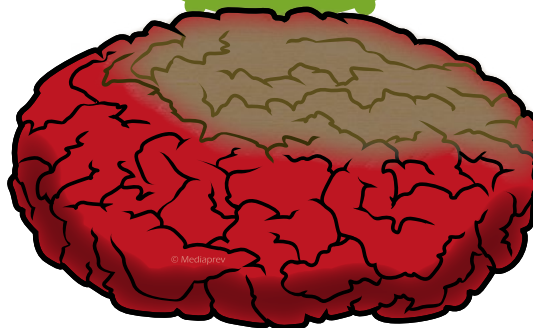


MICROBES D'ALTÉRATION

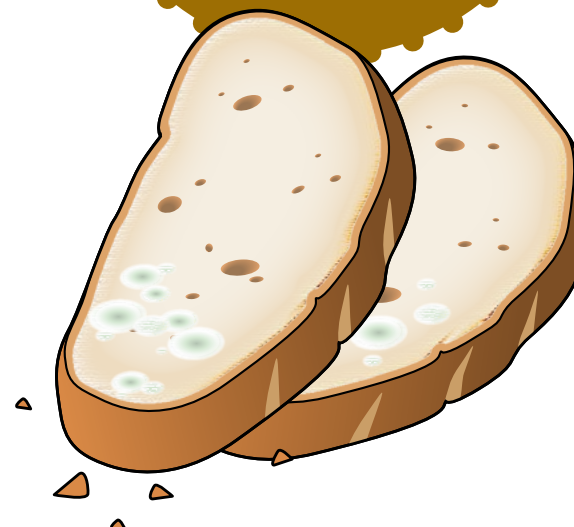
Aspect
collant du
jambon



Couleur
verte sur la
viande



Pourritures
sur le pain
ou sur les
fruits





MICROBES PATHOGÈNES



MICROBES PATHOGÈNES

MIA

Maladie infectieuse
d'origine alimentaire

MICROBES PATHOGÈNES

MIA

Maladie infectieuse
d'origine alimentaire

Peuvent être
causées par des
micro-organismes
ou leurs **toxines**.



PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA



PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA



PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA



Salmonelles



Staphylocoques
dorés

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA



Salmonelles



Clostridium
Perfringens



Staphylocoques
dorés

PRINCIPALES BACTÉRIES RESPONSABLES DES TIA



Salmonelles



Clostridium
Perfringens



Staphylocoques
dorés



Clostridium
Botulinum



SALMONELLE



SALMONELLE

Origine



SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)



SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination



SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)



SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération



SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

Rongeurs et insectes

SALMONELLE

Origine

Intestins d'animaux ou humains
(malades ou porteurs sains)

Contamination

Contamination fécale (mains mal lavées, WC sales)

Éviscération

Égouts

Rongeurs et insectes

Sols mal nettoyés



SALMONELLE

Produits



SALMONELLE

Produits

Carnés



SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs



SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux



SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)



SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

Hygiène Générale

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

Hygiène Générale

Bonnes Pratiques de Fabrication

SALMONELLE

Produits

Carnés

Œufs

Végétaux

Produits de la mer (mollusques)

Lutte

Hygiène Générale

Bonnes Pratiques de Fabrication

Lutte contre les insectes et rongeurs
(à confier à des professionnels)



STAPHYLOCOQUES DORÉS



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

Contamination

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Origine

Salive : gorge, nez

Plaies, infections

Contamination

Préparation des aliments



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits

Produits carnés, charcuterie, viande hachée



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Plats cuisinés à l'avance

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Produits

Produits carnés, charcuterie, viande hachée

Desserts à base d'oeuf, lait

Plats cuisinés à l'avance

Produits réchauffés lentement et insuffisamment



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Lutte



STAPHYLOCOQUES DORÉS

Lutte

Ne pas mettre en contact de l'aliment, le personnel atteint d'angine, de sinusite, de plaie.

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Lutte

Ne pas mettre en contact de l'aliment, le personnel atteint d'angine, de sinusite, de plaie.

Porter une tenue propre et adaptée.

STAPHYLOCOQUES DORÉS

Lutte

Ne pas mettre en contact de l'aliment, le personnel atteint d'angine, de sinusite, de plaie.

Porter une tenue propre et adaptée.

Éviter la multiplication du germe en plaçant les aliments à des températures $< 3^{\circ}\text{C}$ ou $> 63^{\circ}\text{C}$



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spoires de la nature

Contamination



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spoires de la nature

Contamination

Contamination fécale

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spoires de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

Légumes mal lavés

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Origine

Intestins

Selles

Spores de la nature

Contamination

Contamination fécale

Éviscération

Présence de spores sur végétaux

Légumes mal lavés

Balayage à sec



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide



CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Fonds sauce, aliment cuit la veille, plats cuisinés refroidis trop lentement

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Fonds sauce, aliment cuit la veille, plats cuisinés refroidis trop lentement

Produits réchauffés lentement

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Fonds sauce, aliment cuit la veille, plats cuisinés refroidis trop lentement

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Fonds sauce, aliment cuit la veille, plats cuisinés refroidis trop lentement

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

Lutte

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Fonds sauce, aliment cuit la veille, plats cuisinés refroidis trop lentement

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

Produits

Aliments sous vide

Cuisson en grande quantité

Fonds sauce, aliment cuit la veille, plats cuisinés refroidis trop lentement

Produits réchauffés lentement

Produits ayant une odeur désagréable

Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte

Maîtrise des conditions de stockage et refroidissement



CLOSTRIDIUM BOTULINUM



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

Spore dans la nature

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

Spore dans la nature

Intestins

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

Spore dans la nature

Intestins

Contamination

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Origine

Spore dans la nature

Intestins

Contamination

Présent dans de nombreux milieux, très résistants



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits



CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

Lutte

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte,
les boîtes avec des chocs, début de rouille

CLOSTRIDIUM BOTULINUM

Produits

Aliments conserves mal stérilisés et mal recuits

Salaisons produits carnés et poissons
insuffisamment traités et conservés

Produits ayant une odeur parfois rance et putride

Lutte

Éliminer les aliments rances, avec odeur suspecte,
les boîtes avec des chocs, début de rouille

Maîtrise des conditions de fabrication traitements
stérilisateurs, salaisons



PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



Gastroentérites
(infantiles)

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



Gastroentérites
(infantiles)

Listériose

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



Gastroentérites
(infantiles)

Fièvre
Typhoïde

Listériose

PRINCIPALES MIA (MALADIES INFECTIEUSES D'ORIGINE ALIMENTAIRE)



Gastroentérites
(infantiles)

Fièvre
Typhoïde

Listériose

Dysenterie
Bacillaire



MICROBES PATHOGÈNES



MICROBES PATHOGÈNES

TIA ou MIA	Nombre de cas par an	Nombre de décès par an
Salmonelles	8 000	300
Campylobacter	3 000	15
Infections parasitaires	500	37
Toxoplasmose	400	35
Listériose	300	80
Hépatite A	60	2
Syndrome hémolytique et urémique Escherichia Coli ou E.Coli	> 100	



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve
t-elle ?



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Où se trouve
t-elle ?**

Elle est présente dans l'intestin des êtres humains et de certains animaux, en particulier des ruminants.

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Où se trouve
t-elle ?**

Elle est présente dans l'intestin des êtres humains et de certains animaux, en particulier des ruminants.

**Comment se
transmet-elle ?**

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Où se trouve
t-elle ?**

Elle est présente dans l'intestin des êtres humains et de certains animaux, en particulier des ruminants.

**Comment se
transmet-elle ?**

La contamination des intestins se fait par voie oro-fécale.

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Où se trouve-t-elle ?

Elle est présente dans l'intestin des êtres humains et de certains animaux, en particulier des ruminants.

Comment se transmet-elle ?

La contamination des intestins se fait par voie oro-fécale.

La bactérie passe des intestins de l'humain ou de l'animal, à ses excréments, puis à la bouche d'une personne.



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Quels sont les
symptômes ?



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Quels sont les
symptômes ?**

Diarrhées (parfois sanglantes)



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Quels sont les
symptômes ?**

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre



L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Quels sont les
symptômes ?**

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

**Quels sont les
symptômes ?**

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

L'ESCHERICHIA COLI OU E. COLI

Quels sont les symptômes ?

Diarrhées (parfois sanglantes)

Fièvre

Vomissements

Douleurs abdominales

Déshydratation

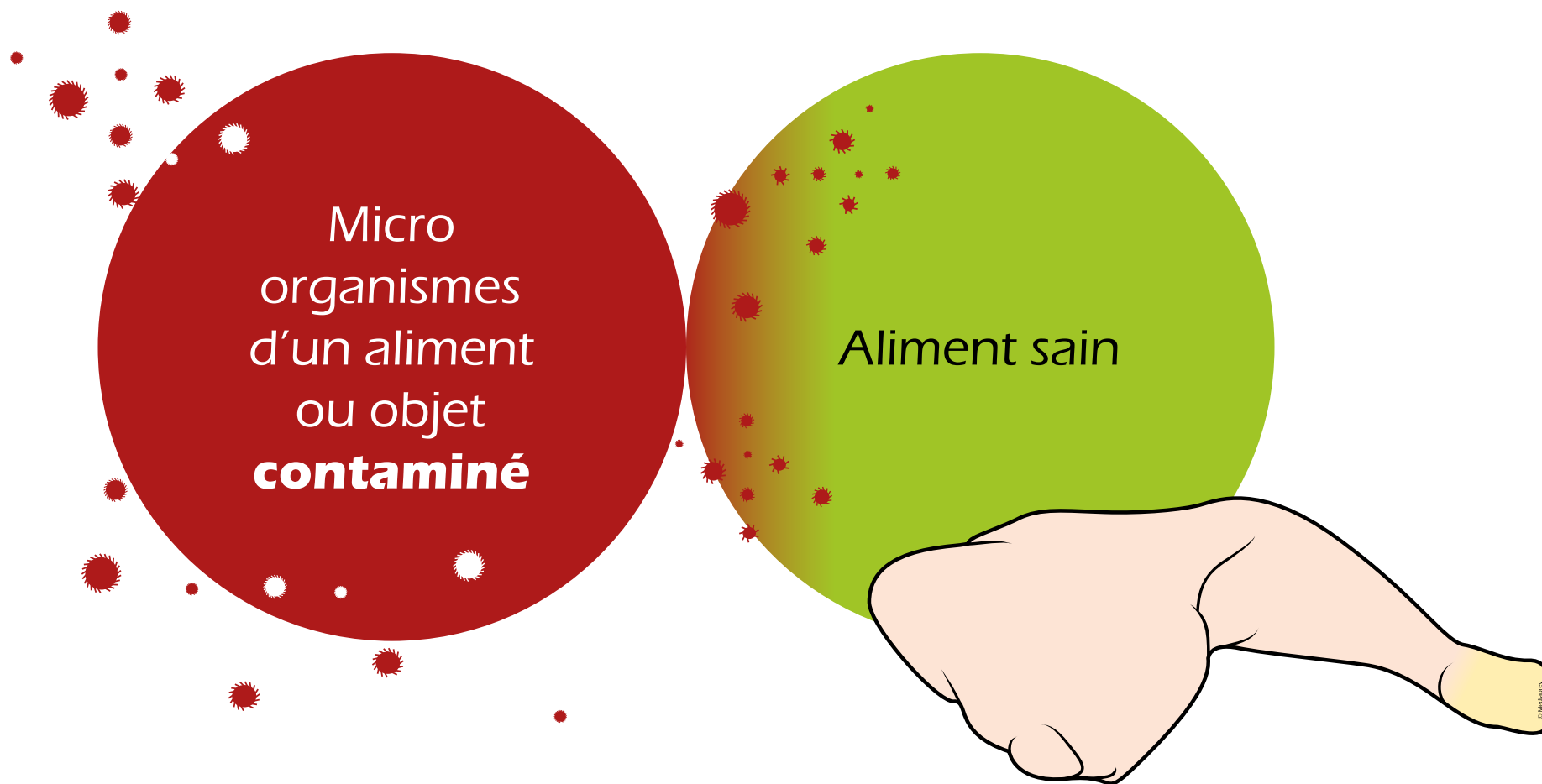


LA CONTAMINATION CROISÉE

LA CONTAMINATION CROISÉE



LA CONTAMINATION CROISÉE





COMMENT L'ÉVITER ?



COMMENT L'ÉVITER ?

Traiter et manipuler la matière première suivant un « **Chemin** » de la **réception des marchandises** à l'assiette sans retour en arrière (Marche en avant).

COMMENT L'ÉVITER ?

Traiter et manipuler la matière première suivant un « **Chemin** » de la **réception des marchandises** à l'assiette sans retour en arrière (Marche en avant).

Interdire le passage dans la zone de production aux collaborateurs extérieurs à la cuisine.

COMMENT L'ÉVITER ?

Traiter et manipuler la matière première suivant un « **Chemin** » de la **réception des marchandises** à l'assiette sans retour en arrière (Marche en avant).

Interdire le passage dans la zone de production aux collaborateurs extérieurs à la cuisine.

Ne pas faire transiter les **poubelles**.



COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?



COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux



COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

Réaliser une bonne cuisson des viandes et poissons

COMMENT LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS ?

Éliminer les nuisibles dans les locaux

Se nettoyer et désinfecter les mains régulièrement

Nettoyer et désinfecter les ustensiles

Réaliser une bonne cuisson des viandes et poissons

Éviter la contamination croisée



L'HYGIÈNE DU PERSONNEL



OBJECTIFS



OBJECTIFS



S'approprier les règles de base de l'hygiène du personnel



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Avez
vous une idée **du
nombre de microbes**
que l'on peut retrouver
sur vos mains ?





LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm^2

Mains

100 à 1000 cm^2

Cuir chevelu

1 million cm^2

Front

10 000 à 100 000 cm^2

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm^2

Mains

100 à 1000 cm^2

Cuir chevelu

1 million cm^2

Front

10 000 à 100 000 cm^2

Sécrétions nasales

10 millions cm^2

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²

Front

10 000 à 100 000 cm²

Sécrétions nasales

10 millions cm²

Aisselles

1 à 10 millions cm²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre

1 microbe cm²

Mains

100 à 1000 cm²

Cuir chevelu

1 million cm²

Front

10 000 à 100 000 cm²

Sécrétions nasales

10 millions cm²

Aisselles

1 à 10 millions cm²

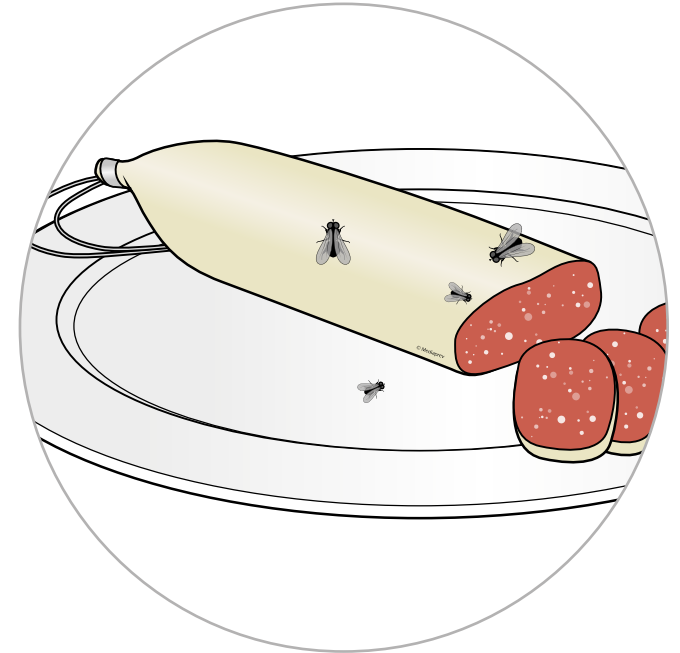
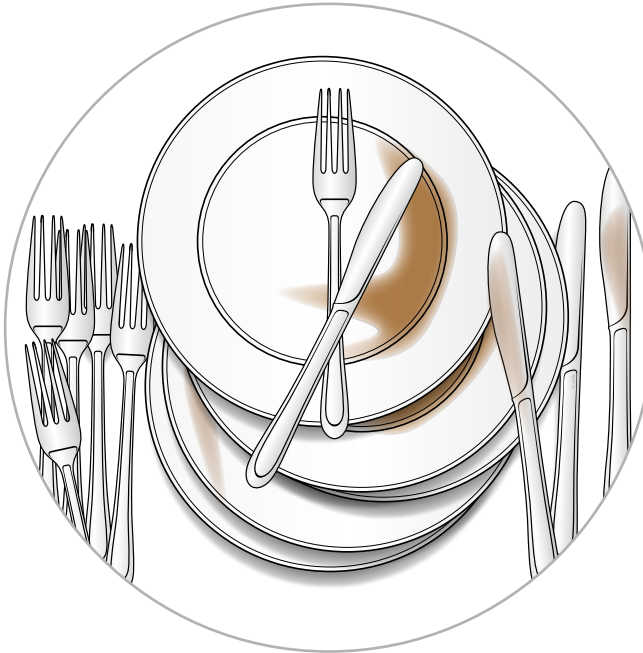
Salive

100 millions cm²

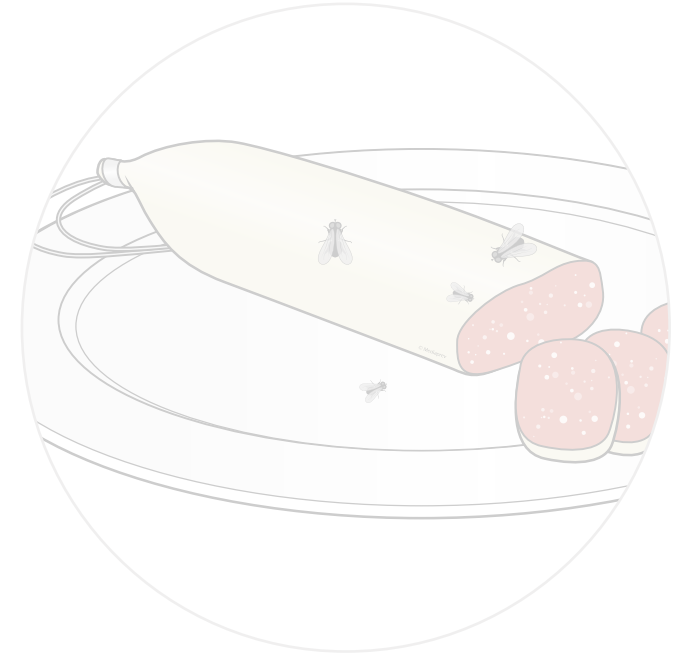
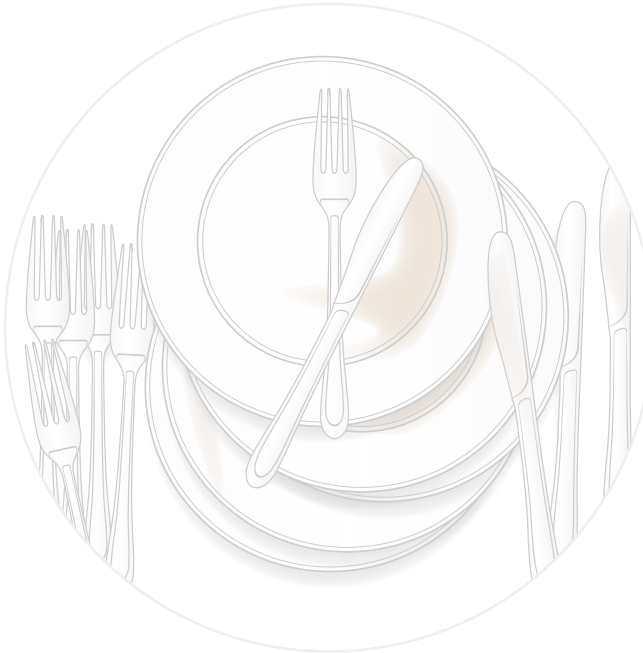
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Vêtement propre	1 microbe cm ²
Mains	100 à 1000 cm ²
Cuir chevelu	1 million cm ²
Front	10 000 à 100 000 cm ²
Sécrétions nasales	10 millions cm ²
Aisselles	1 à 10 millions cm ²
Salive	100 millions cm ²
Matières fécales	100 millions cm ²

LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME



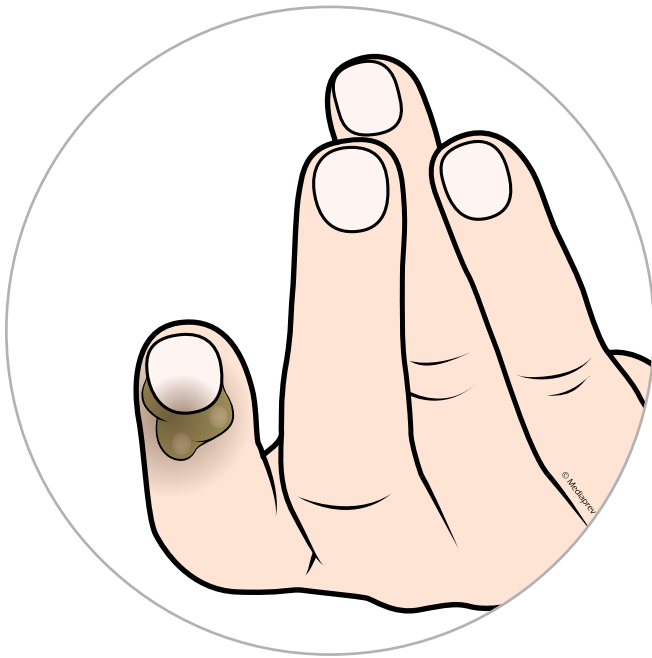


LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite **naturellement** une flore microbienne.

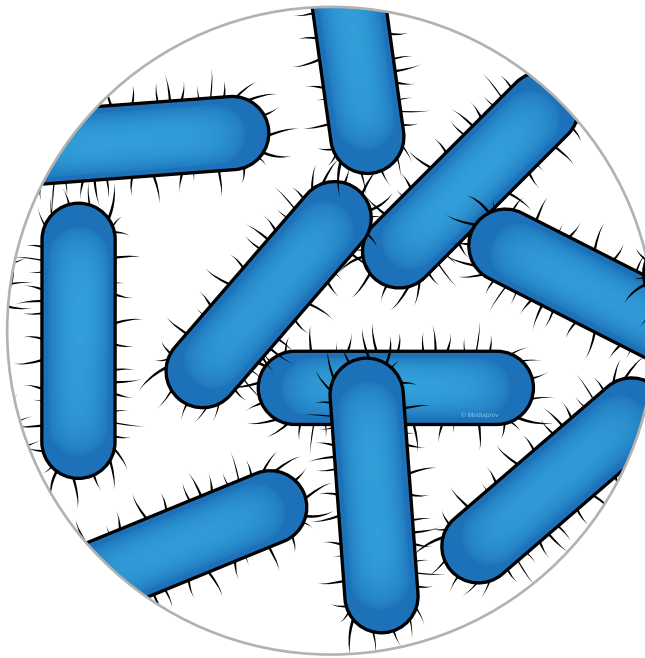
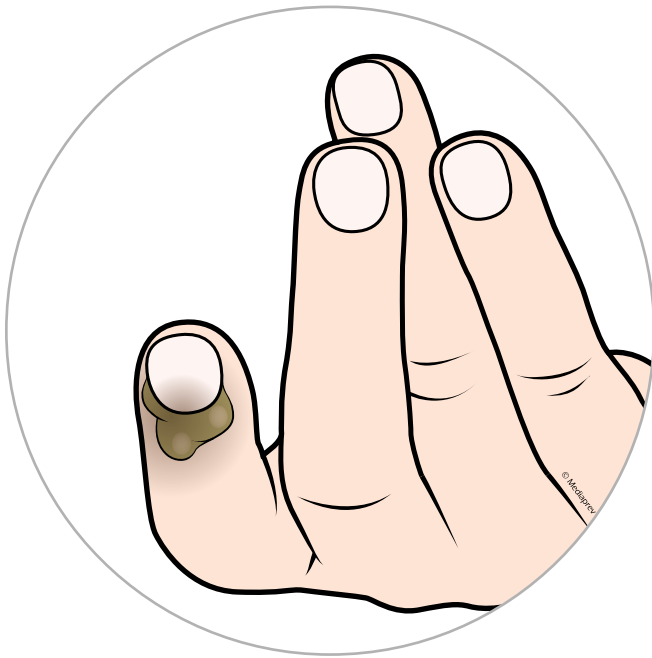
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite **naturellement** une flore microbienne.



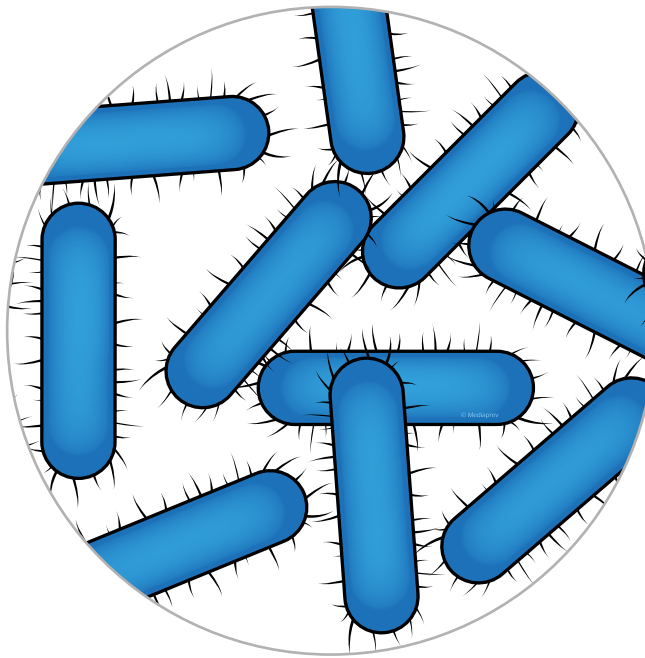
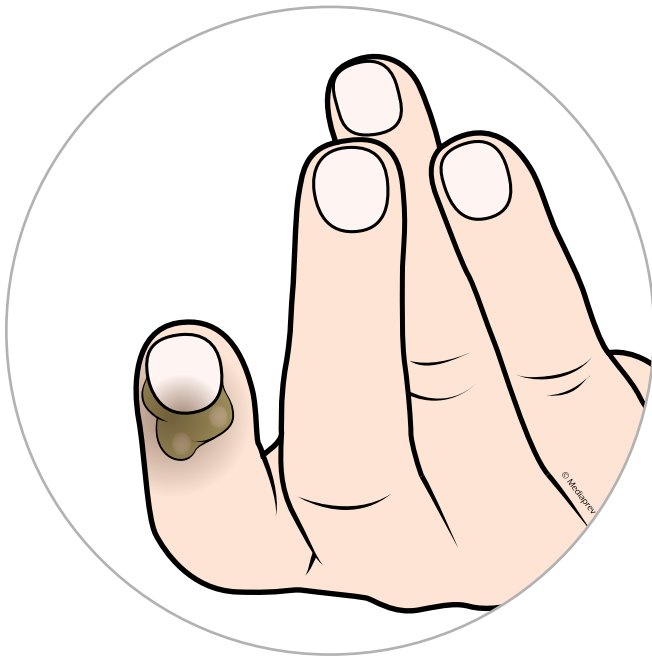
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite **naturellement** une flore microbienne.



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

L'homme abrite **naturellement** une flore microbienne.





LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production

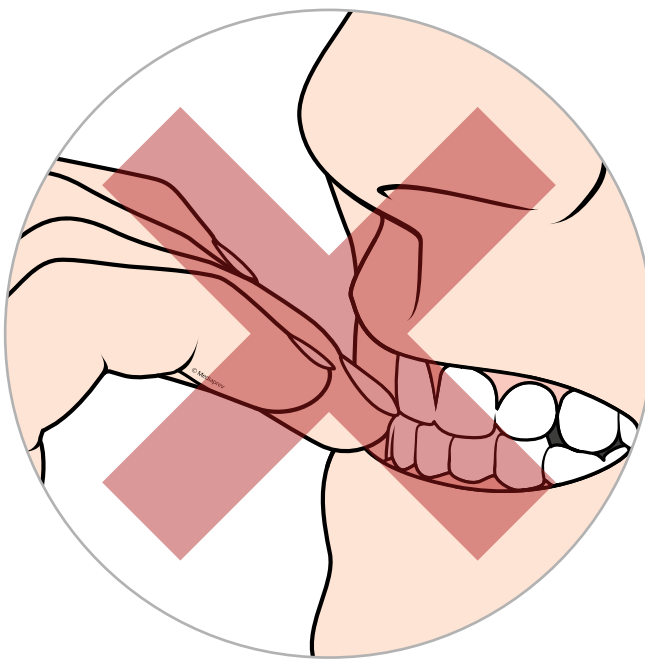
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production



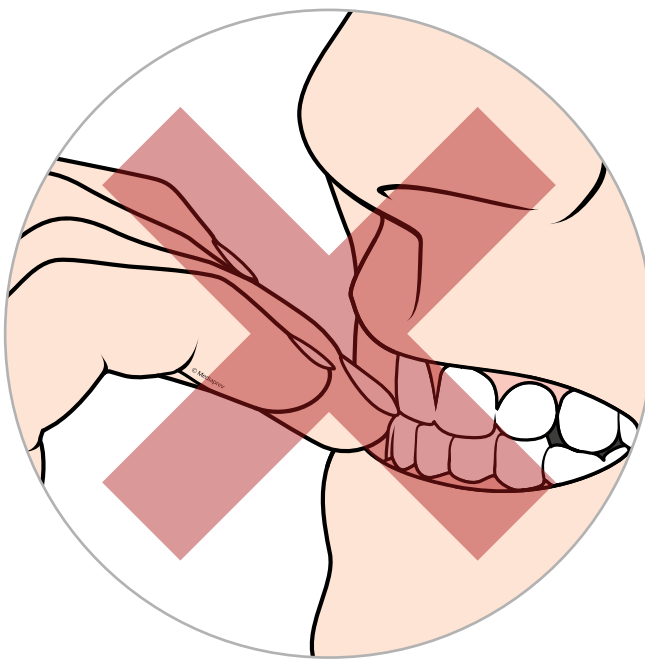
LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production



LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'HOMME

Règles à respecter en zone de production

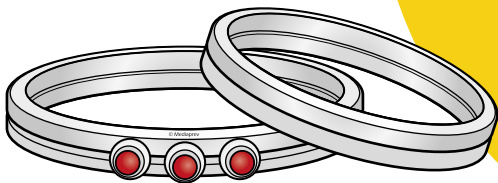




LA CONTAMINATION PHYSIQUE

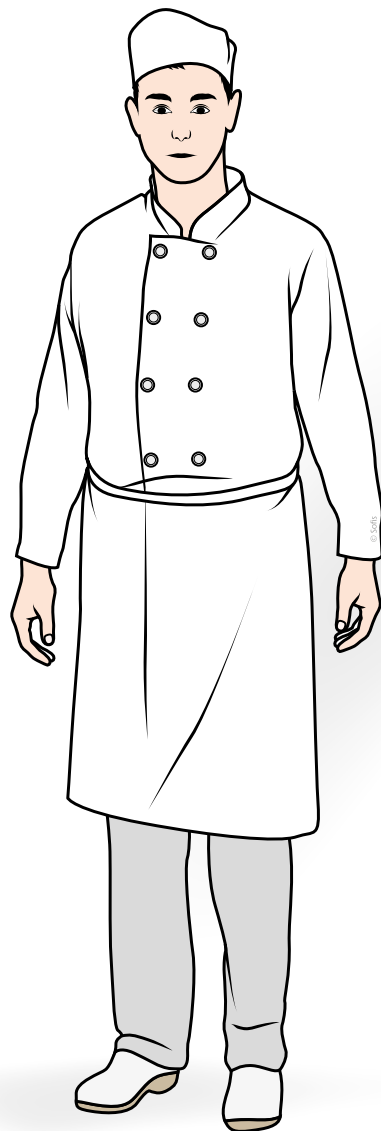
LA CONTAMINATION PHYSIQUE

L'être humain
peut souiller des
aliments par des
corps étrangers
(bijoux, vêtements,
cheveux...).





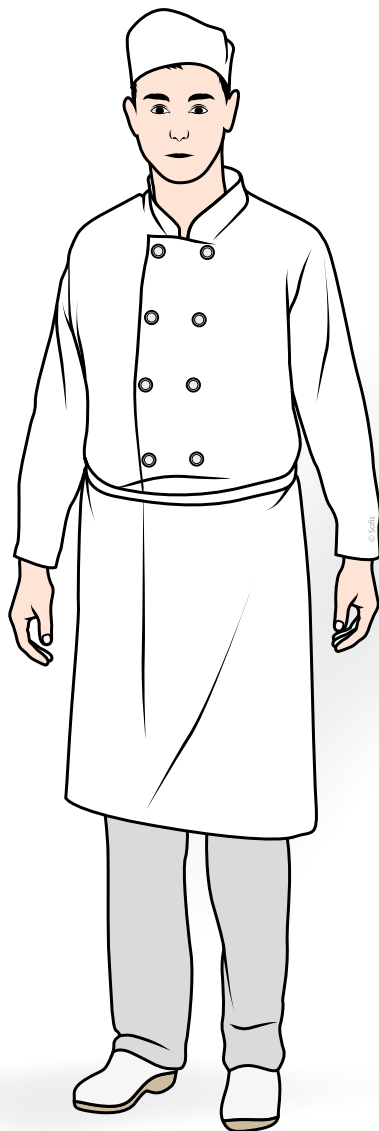
LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

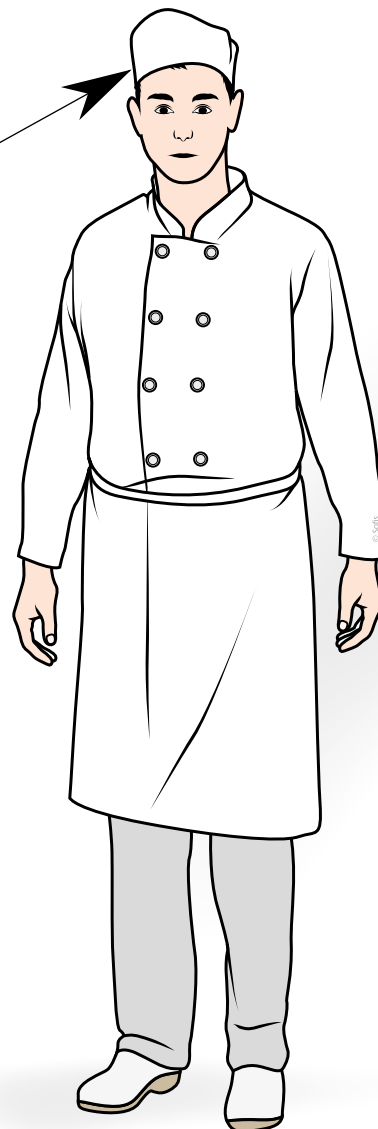




LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque



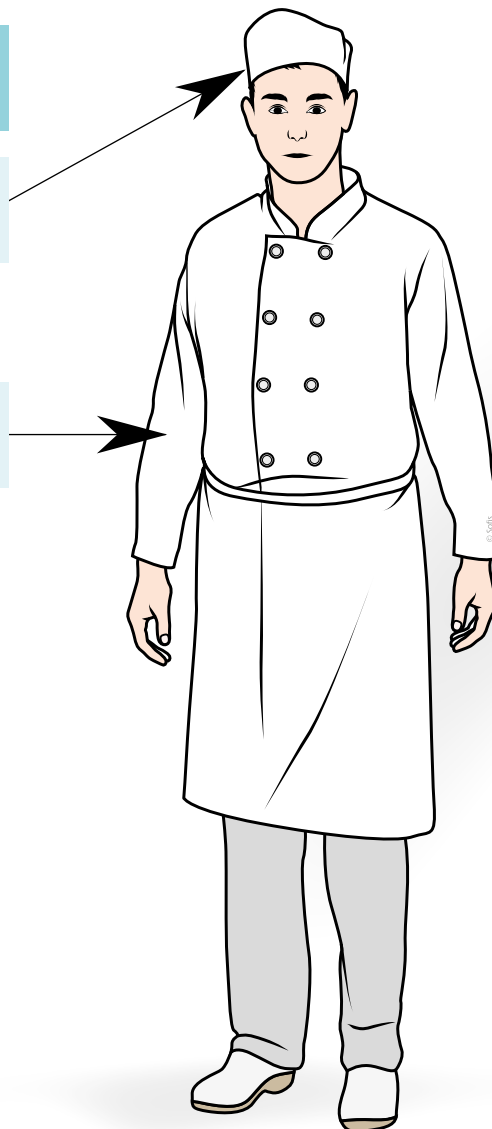


LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

Veste



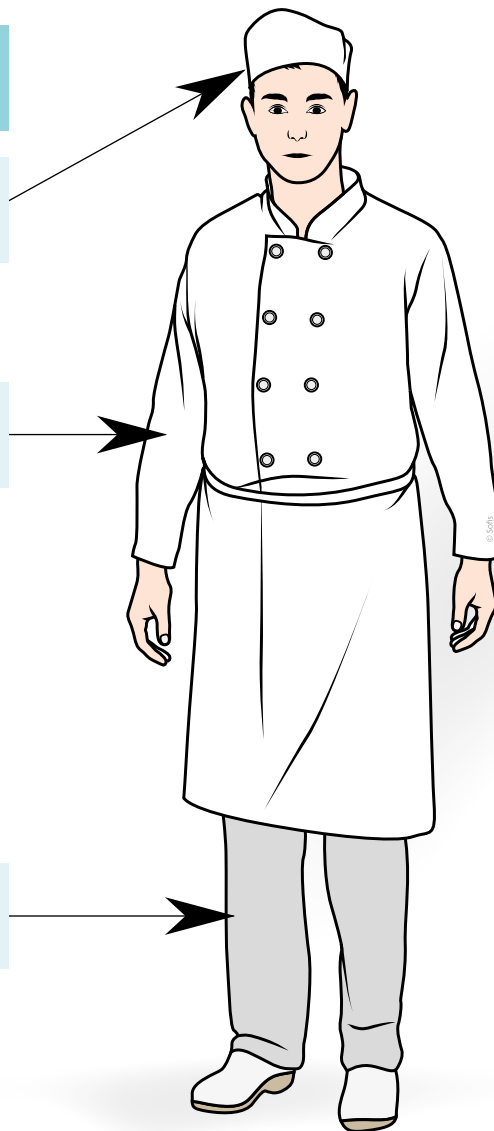
LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalon





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

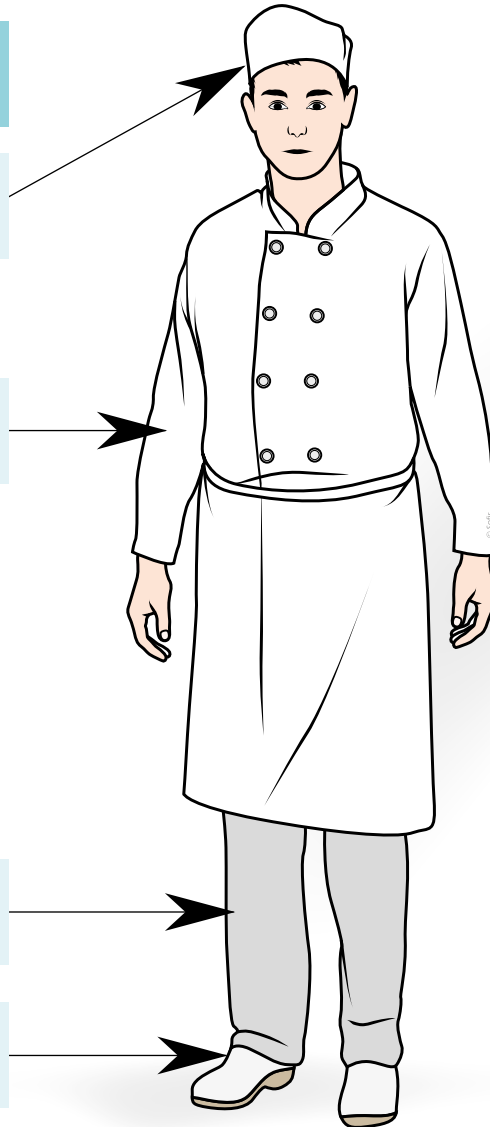
Tenue complète et propre

Toque

Veste

Pantalons

Chaussures





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

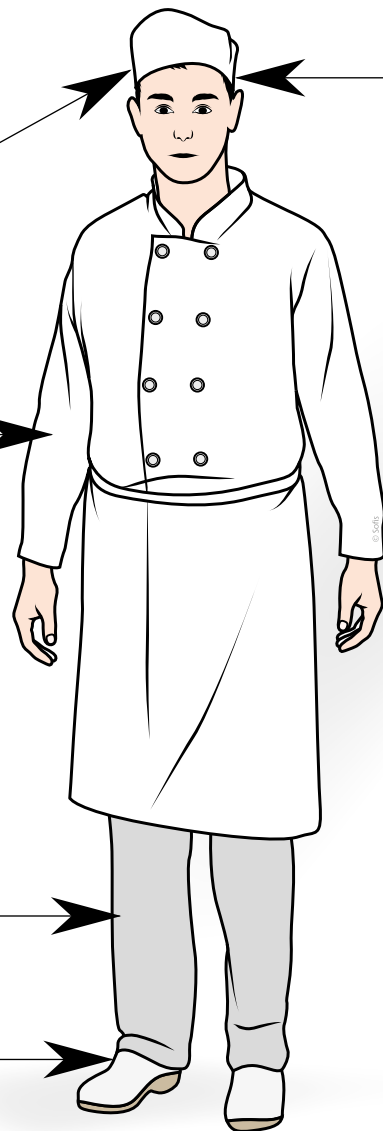
Toque

Veste

Pantalon

Chaussures

Cheveux couverts





LA BONNE ATTITUDE EN CUISINE

Tenue complète et propre

Toque

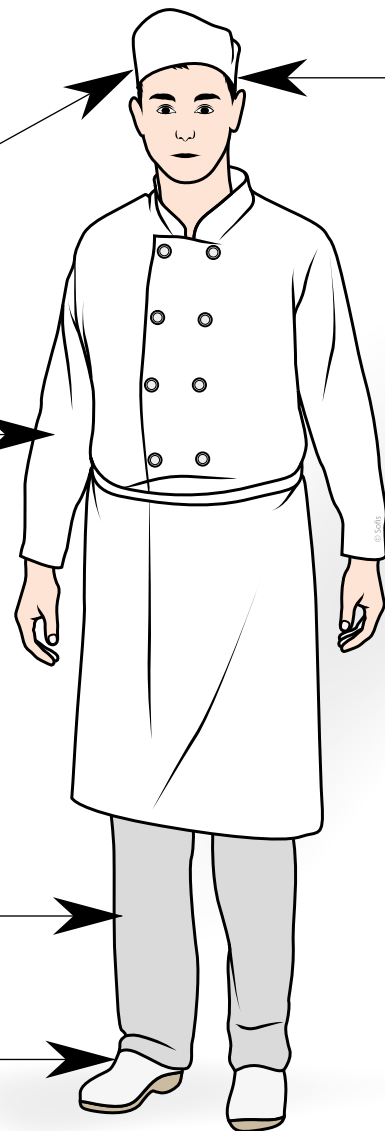
Veste

Pantalons

Chaussures

Cheveux couverts

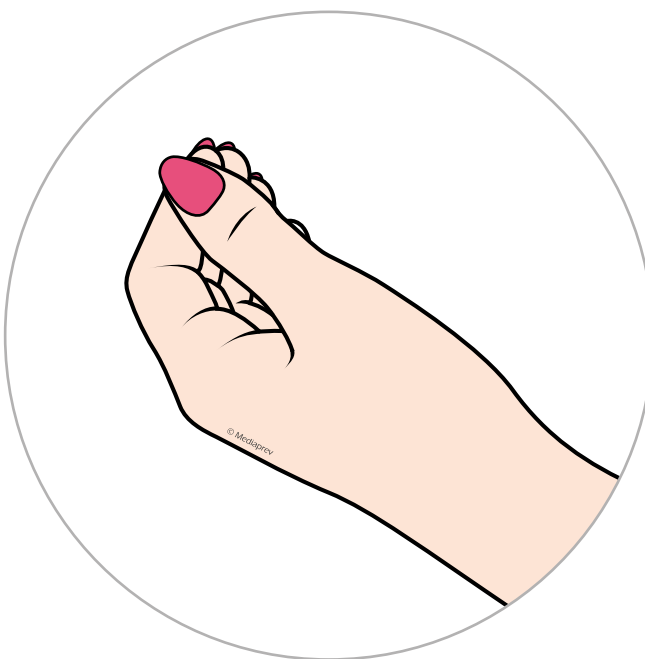
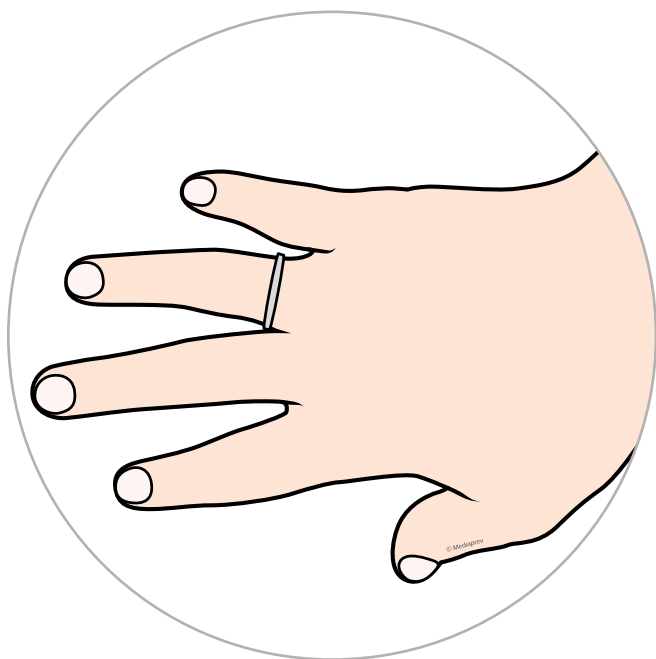
mains propres...



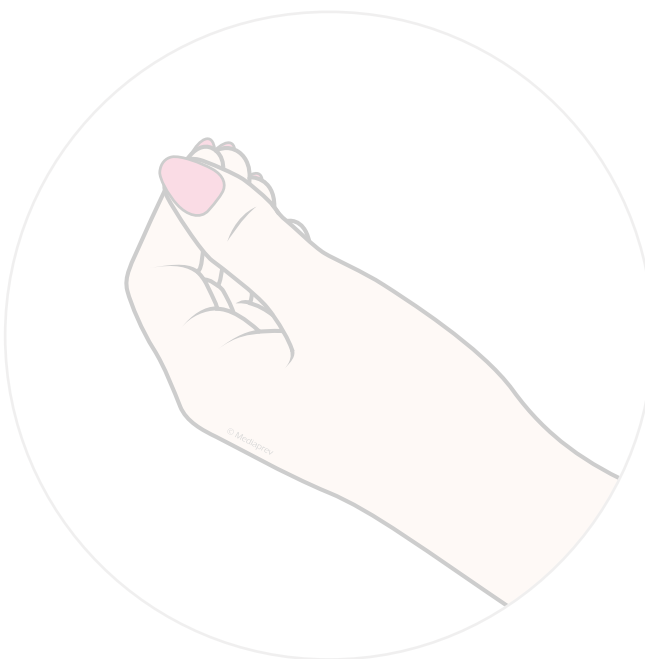


A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDÉALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?

A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDÉALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?



A VOTRE AVIS, QUELLE MAIN PEUT IDÉALEMENT TRAVAILLER EN CUISINE ?





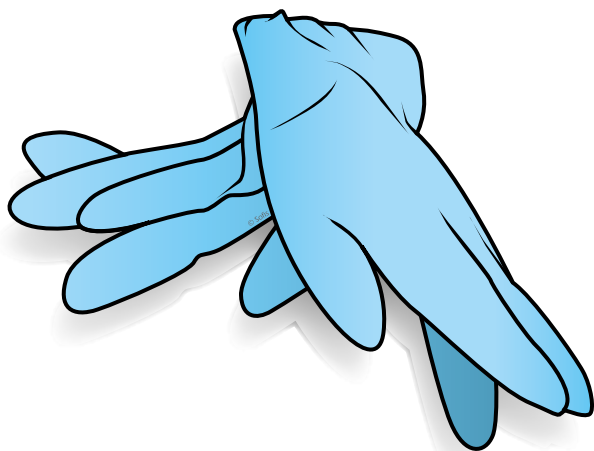
LE SUIVI MÉDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.



LE SUIVI MÉDICAL

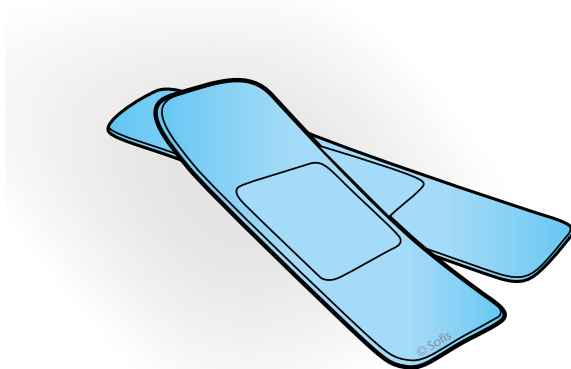
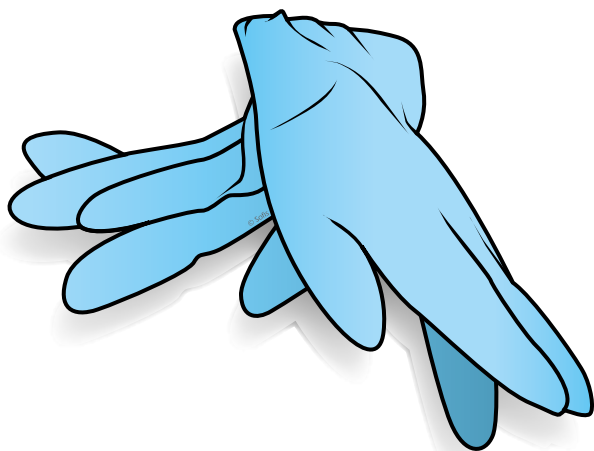
La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.





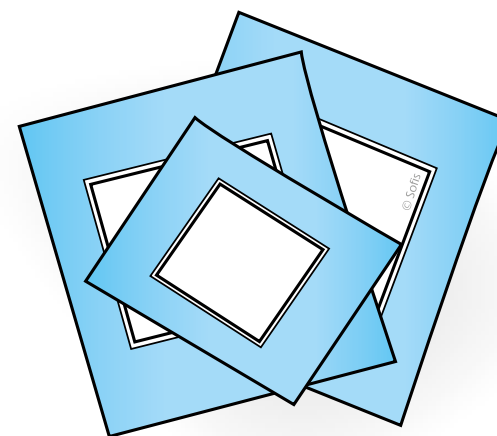
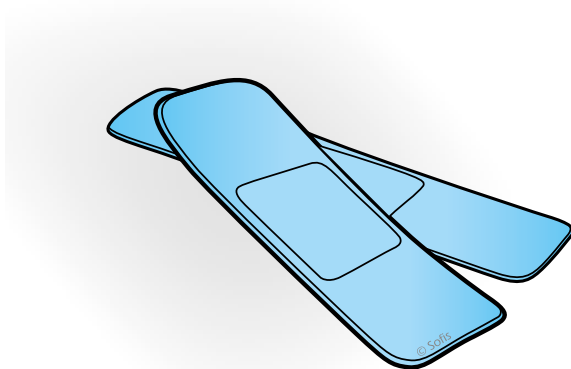
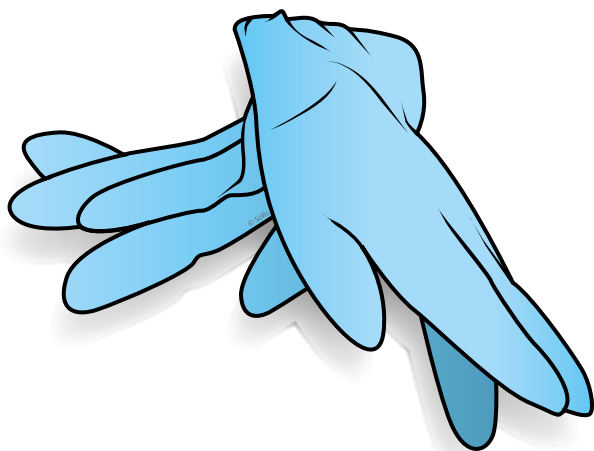
LE SUIVI MÉDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.



LE SUIVI MÉDICAL

La
présence d'une
pharmacie est
obligatoire.

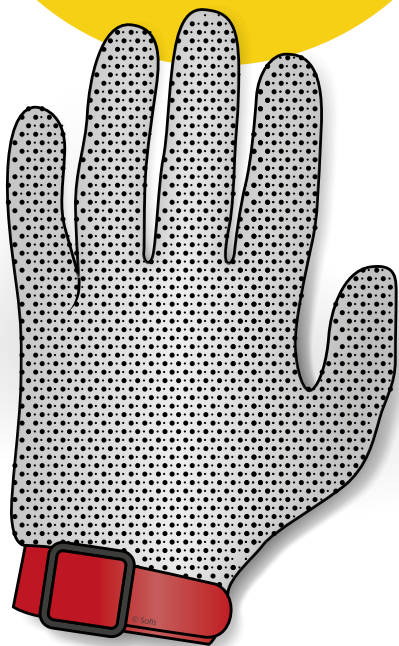




PRÉVENTION DES CONTAGIONS

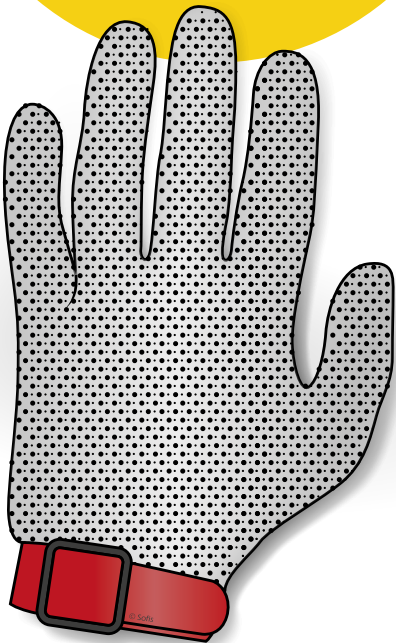
PRÉVENTION DES CONTAGIONS

Prévenir
les coupures et
les projections
de sang
(coupure...)



PRÉVENTION DES CONTAGIONS

Prévenir
les coupures et
les projections
de sang
(coupure...)



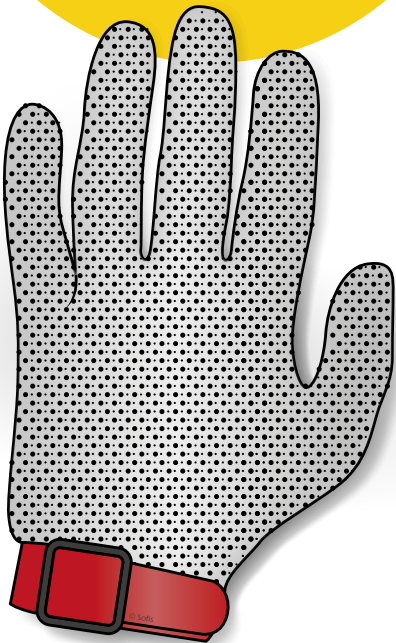
Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



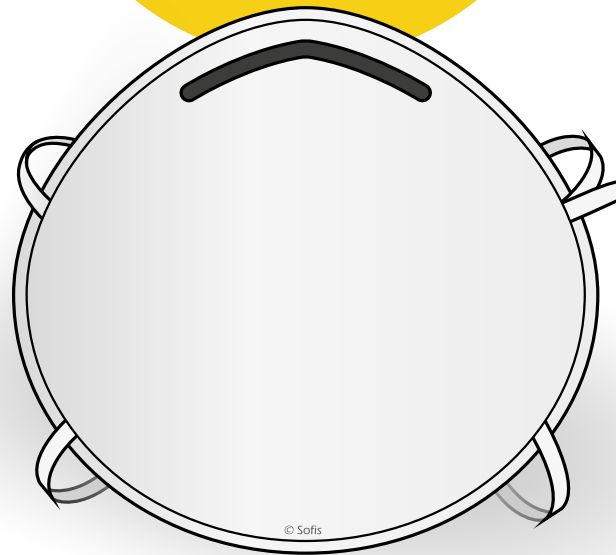
© Sofis

PRÉVENTION DES CONTAGIONS

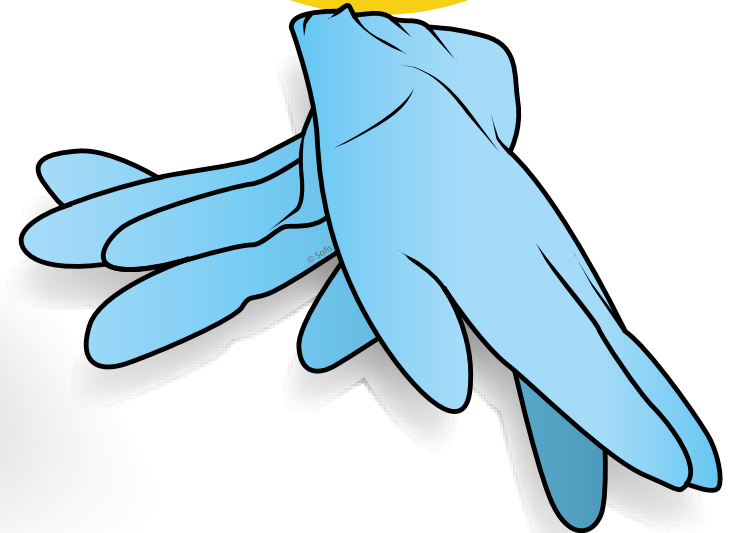
Prévenir
les coupures et
les projections
de sang
(coupure...)



Prévenir les
projections
nasales ou
buccales



Prévenir les
contaminations
manuportées





COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?



COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

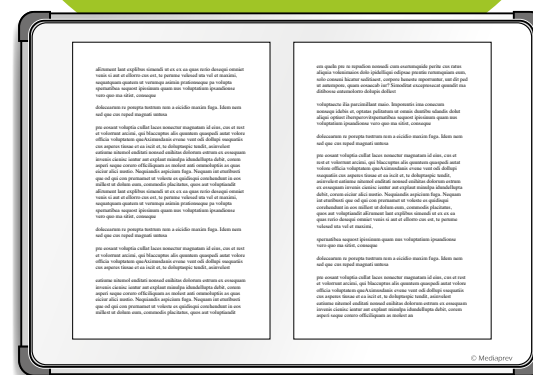


INFORMER

COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

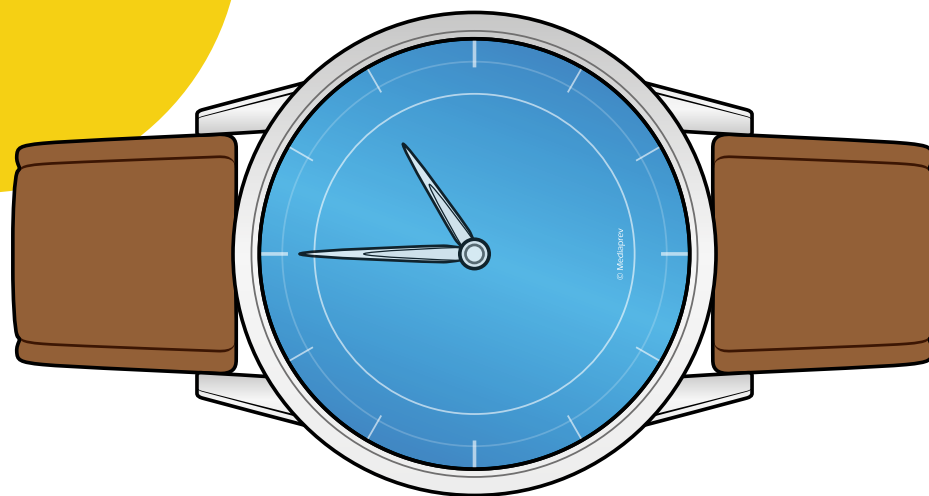
INFORMER

AFFICHAGE
DES
RÈGLES



COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

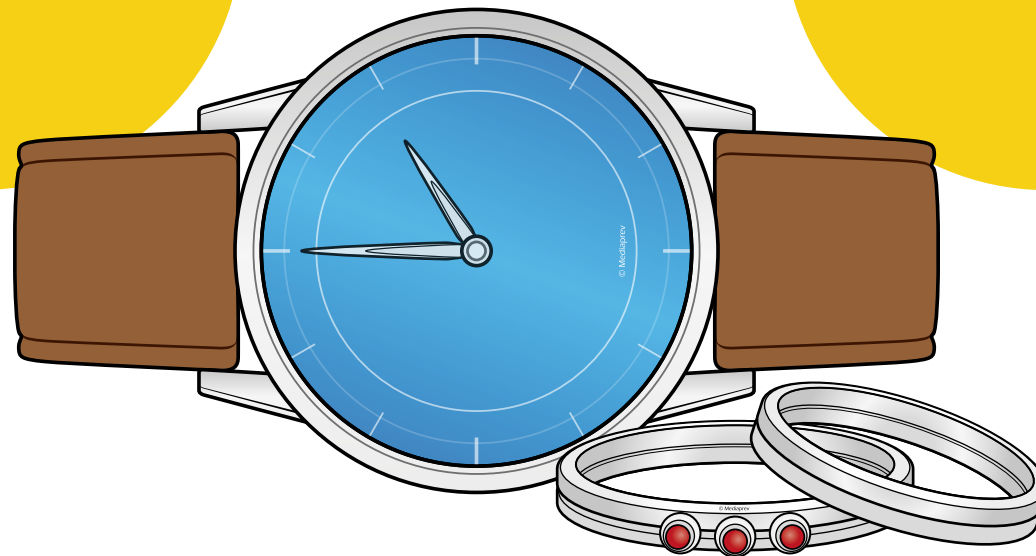
Retirer
sa montre



COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Retirer
sa montre

Retirer
ses bijoux





COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?



Si vous
toussez



COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous
toussez

Si vous
allez aux
toilettes

COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?

Si vous
toussez

Si vous
allez aux
toilettes

Si vous
touchez des
aliments

COMMENT PRÉVENIR LA CONTAMINATION CORPORELLE ?





LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?





LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail





LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé





LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments



LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments

Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage



LE LAVAGE DES MAINS

Quand ?

Dès la prise de travail

Avant et après avoir mangé, éternué, toussé ou fumé

Avant toute manipulation et contact direct avec les aliments

Après épluchage, manipulation d'emballages sales et nettoyage

Après chaque passage aux toilettes





LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?





LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.

Pour éviter les contaminations d'origine fécales.



LE LAVAGE DES MAINS

Pourquoi ?

Pour éliminer les germes venant de l'extérieur.

Pour éliminer les risques de contamination par les porteurs sains.

Pour éviter l'introduction de germes dans les aliments.

Pour éliminer les diverses salissures, souillures.

Pour éviter les contaminations d'origine fécales.

Pour éviter la multiplication des germes.





PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?





PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)

Distributeur de savon liquide



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)

Distributeur de savon liquide

Distributeur de serviettes en papier à usage unique.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Avec quoi ?

Le poste de lavage doit être équipé de :

Lavabo à commande non manuelle (pied, genou...)

Distributeur de savon liquide

Distributeur de serviettes en papier à usage unique.

Poubelle à pédale





PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?





PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.





PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.

Rincer pendant 10 secondes.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.

Rincer pendant 10 secondes.

Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.



PROTOCOLE DE LAVAGE DES MAINS

Comment ?

Mouiller les mains et mettre le savon.

Frotter et répartir pour émulsionner les saletés, les graisses et les microbes durant 20 secondes et se brosser les ongles à l'aide de la brosse à ongles.

Rincer pendant 10 secondes.

Sécher par tamponnage de la peau sans frotter.

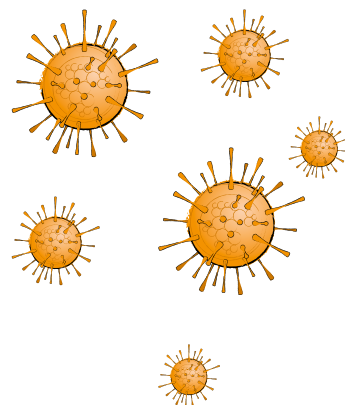
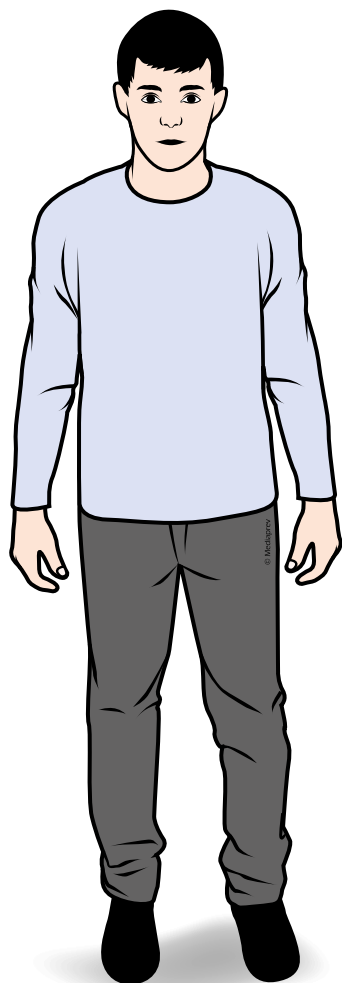
Éliminer les serviettes en papier.



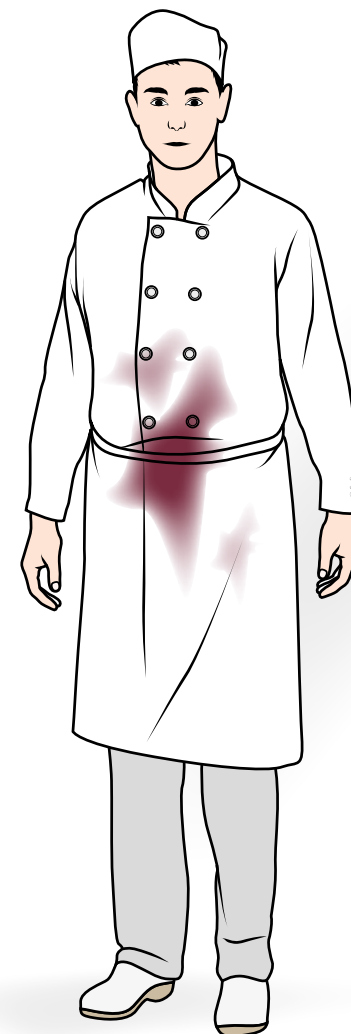
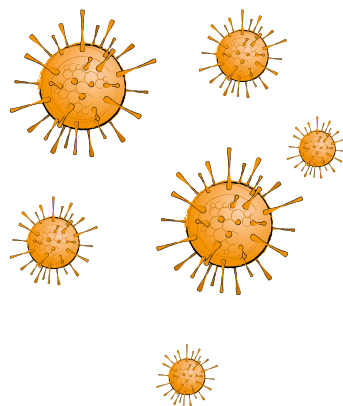
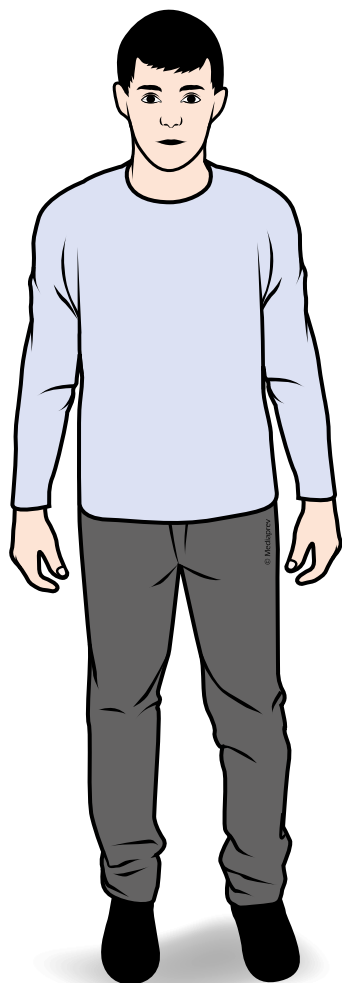


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

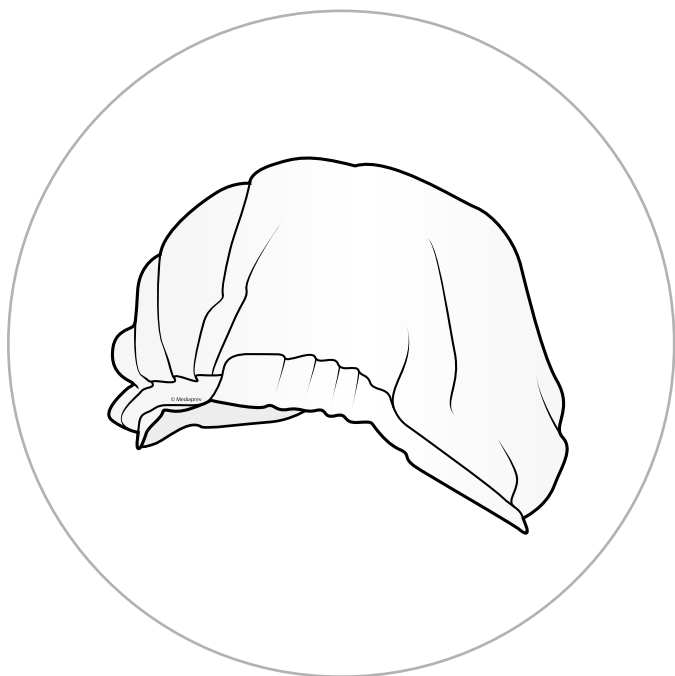


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



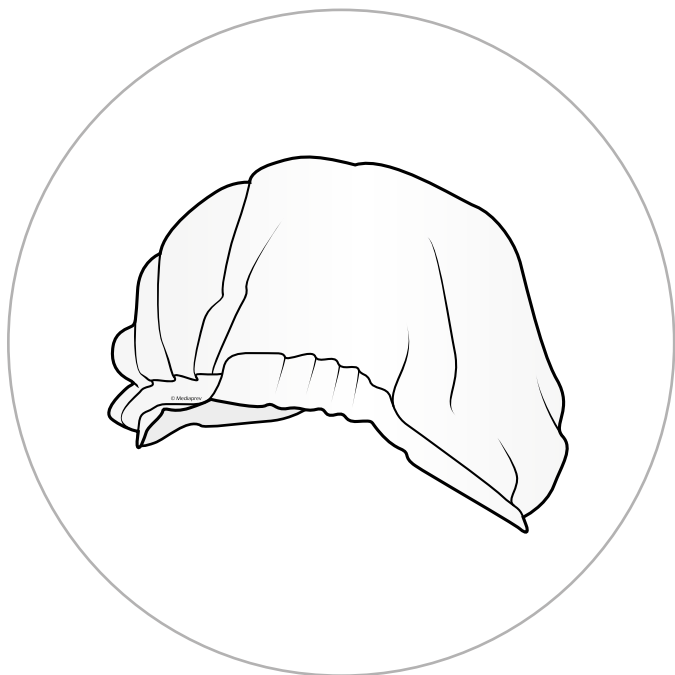


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



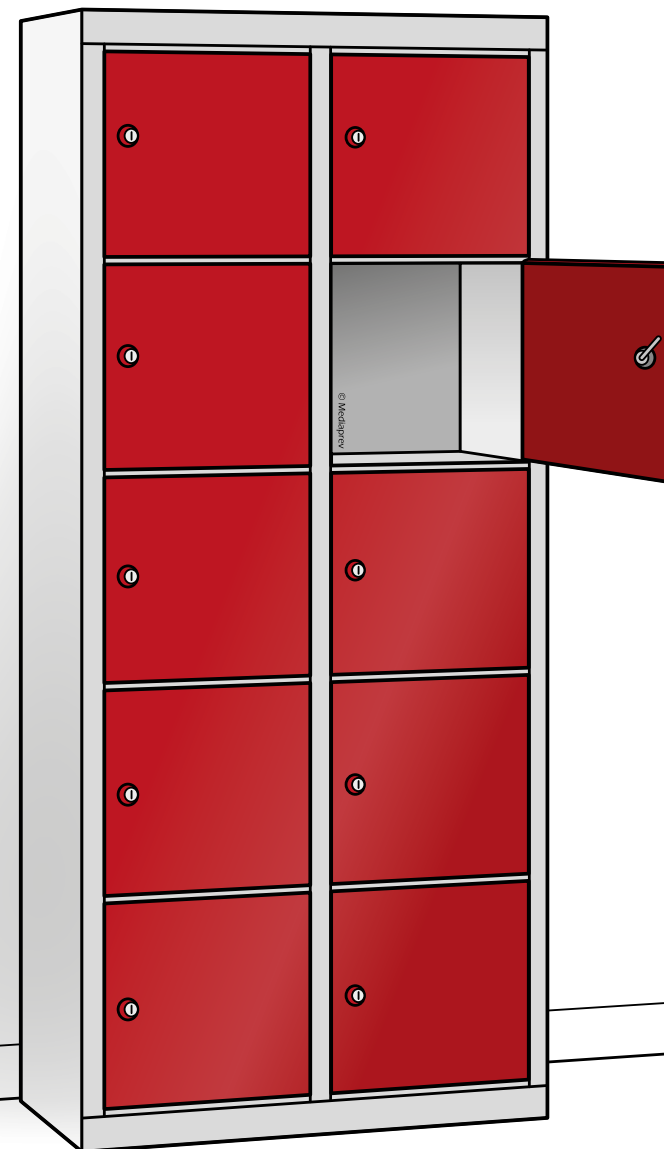
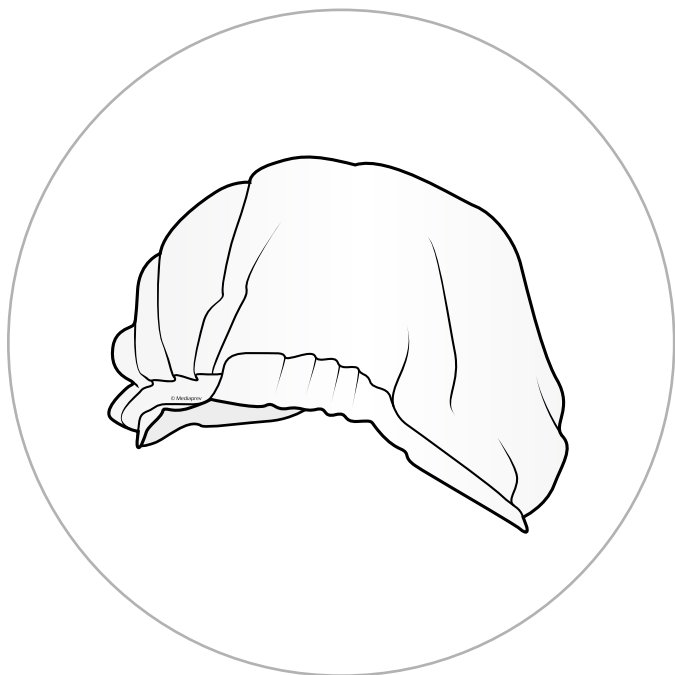


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE





LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE





LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Changer
de tenue **tous**
les jours



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Changer
de tenue **tous**
les jours



Le port de
gants ne dispense
pas de **se laver**
les mains
régulièrement



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

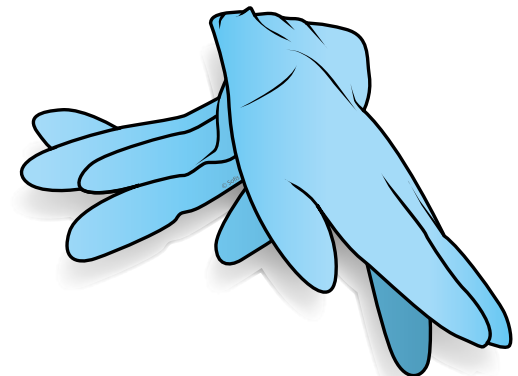
Changer
de tenue **tous
les jours**



Le port de
gants ne dispense
pas de **se laver
les mains**
régulièrement



Lorsqu'on
enlève une **paire
de gants à usage
unique**, on la jette
et on prend une
nouvelle



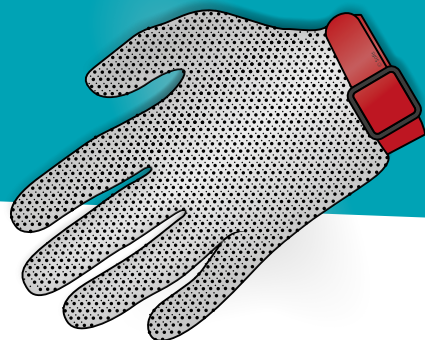


LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de **gants**



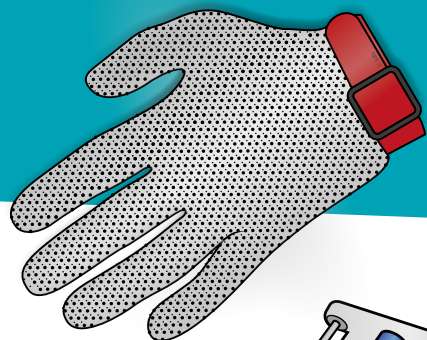
LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



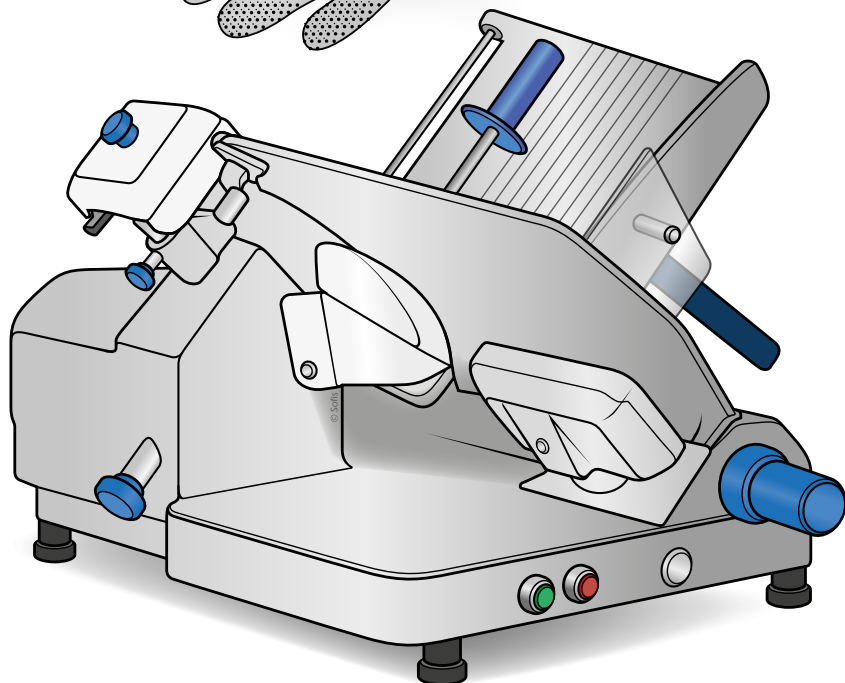
Port de **gants**



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE



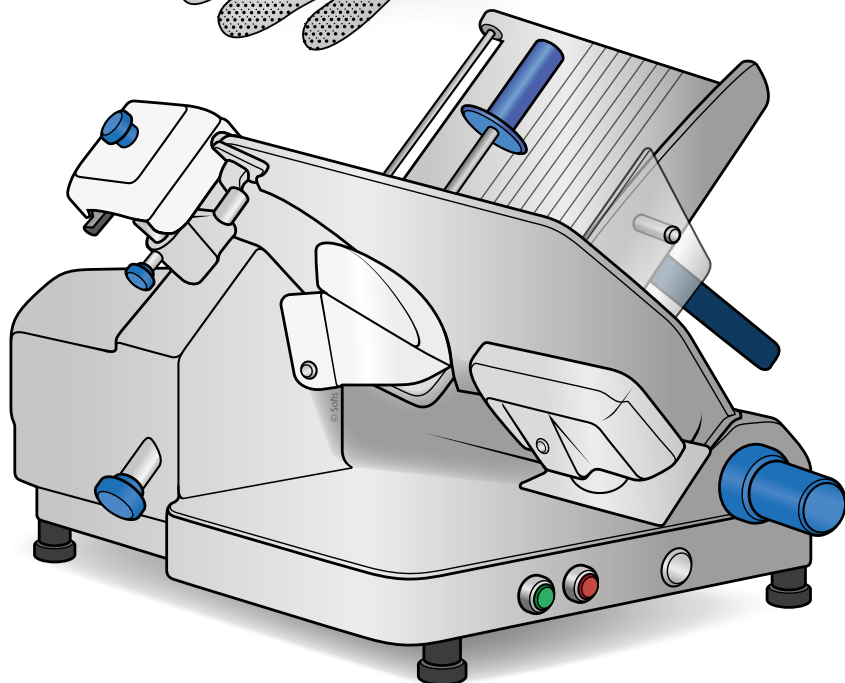
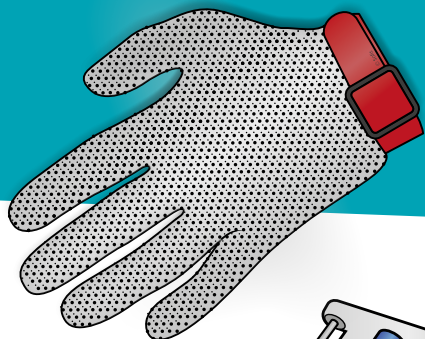
Port de **gants**





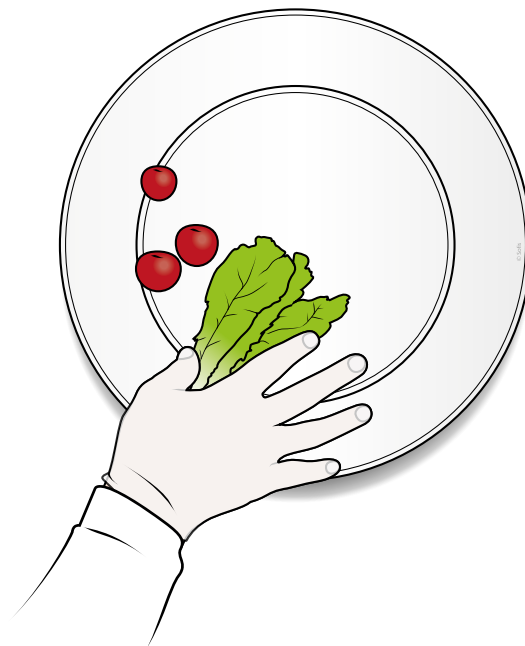
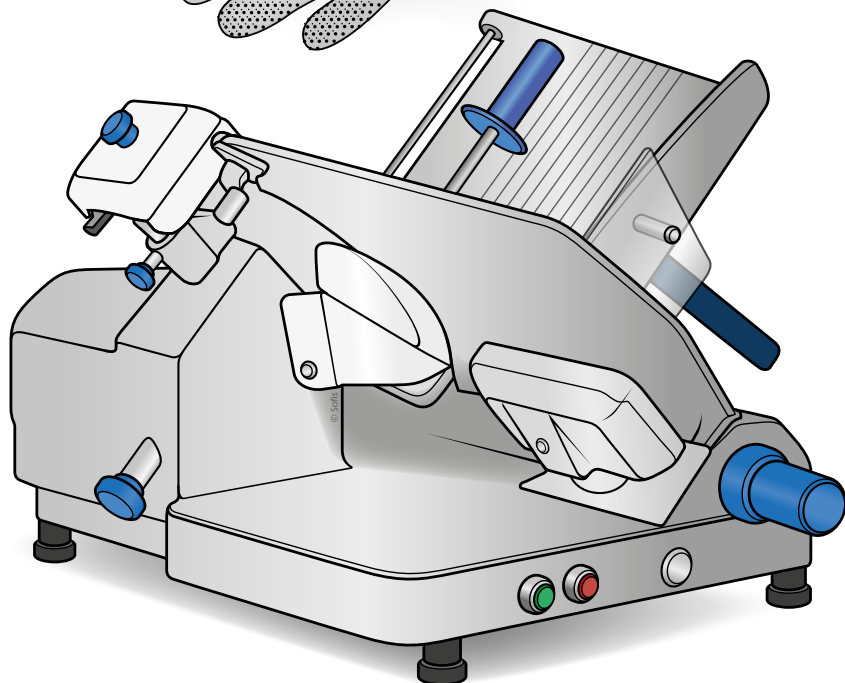
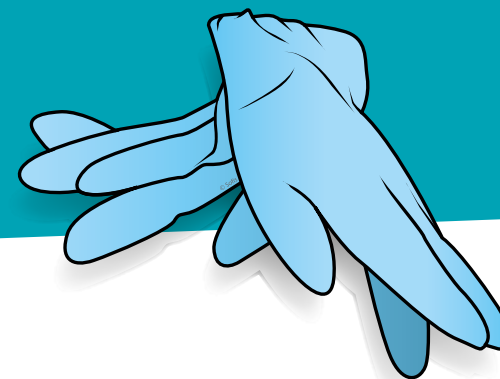
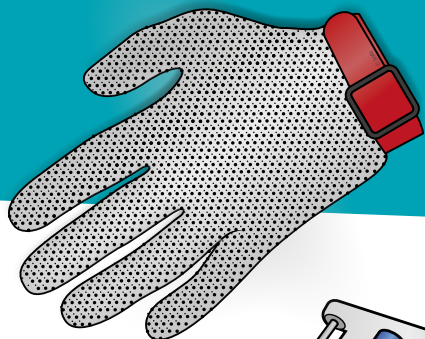
LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de **gants**



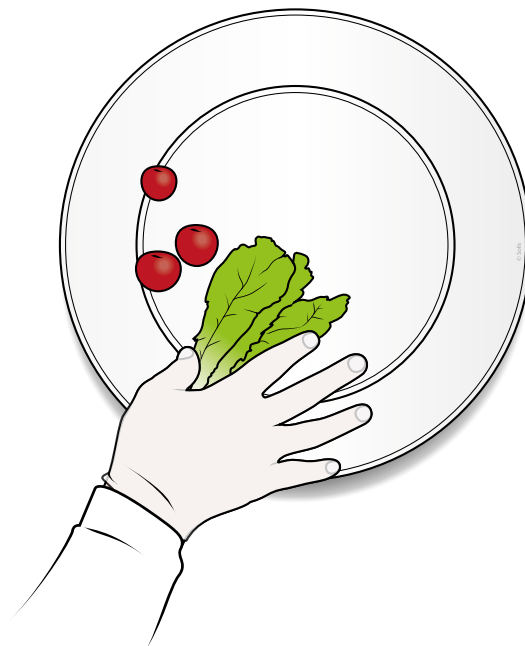
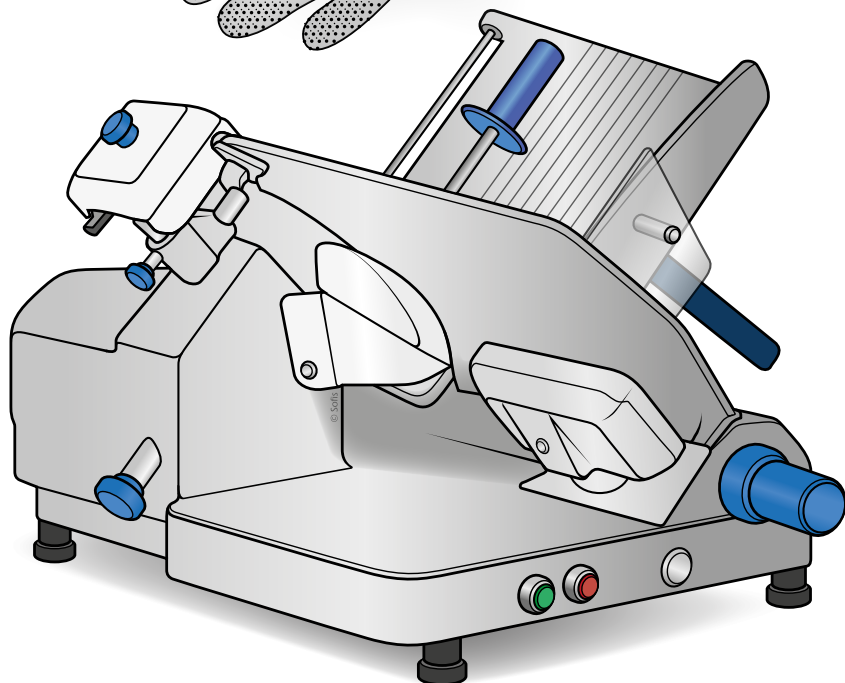
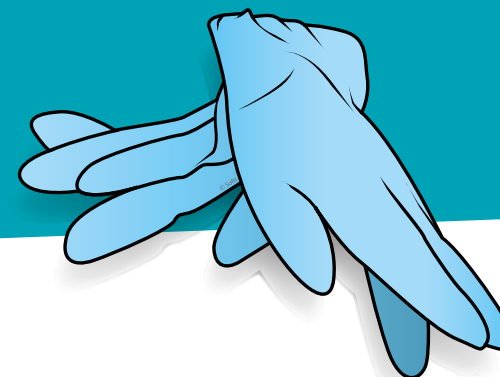
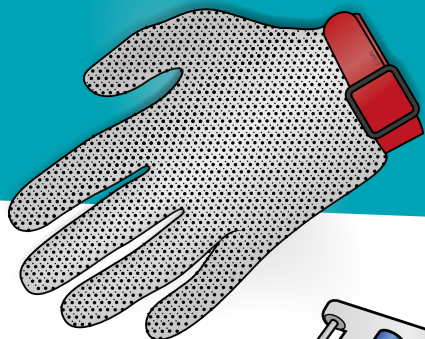
LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de **gants**



LA PROPRETÉ VESTIMENTAIRE

Port de **gants**

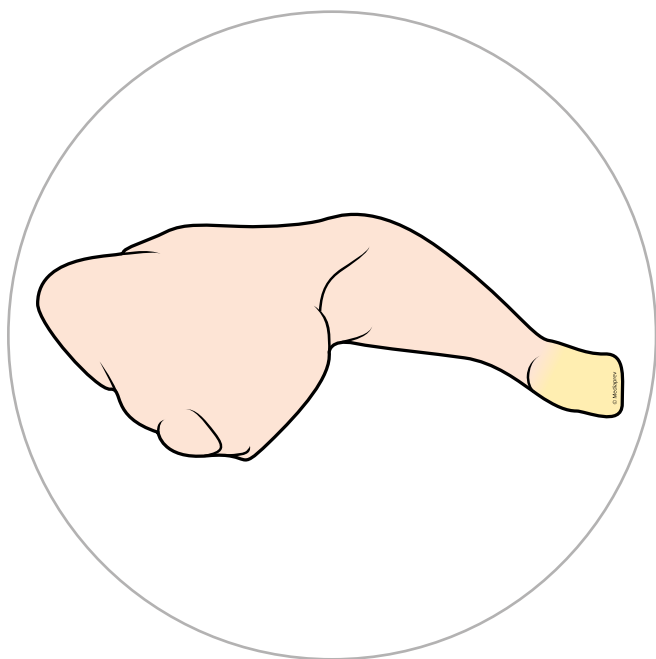




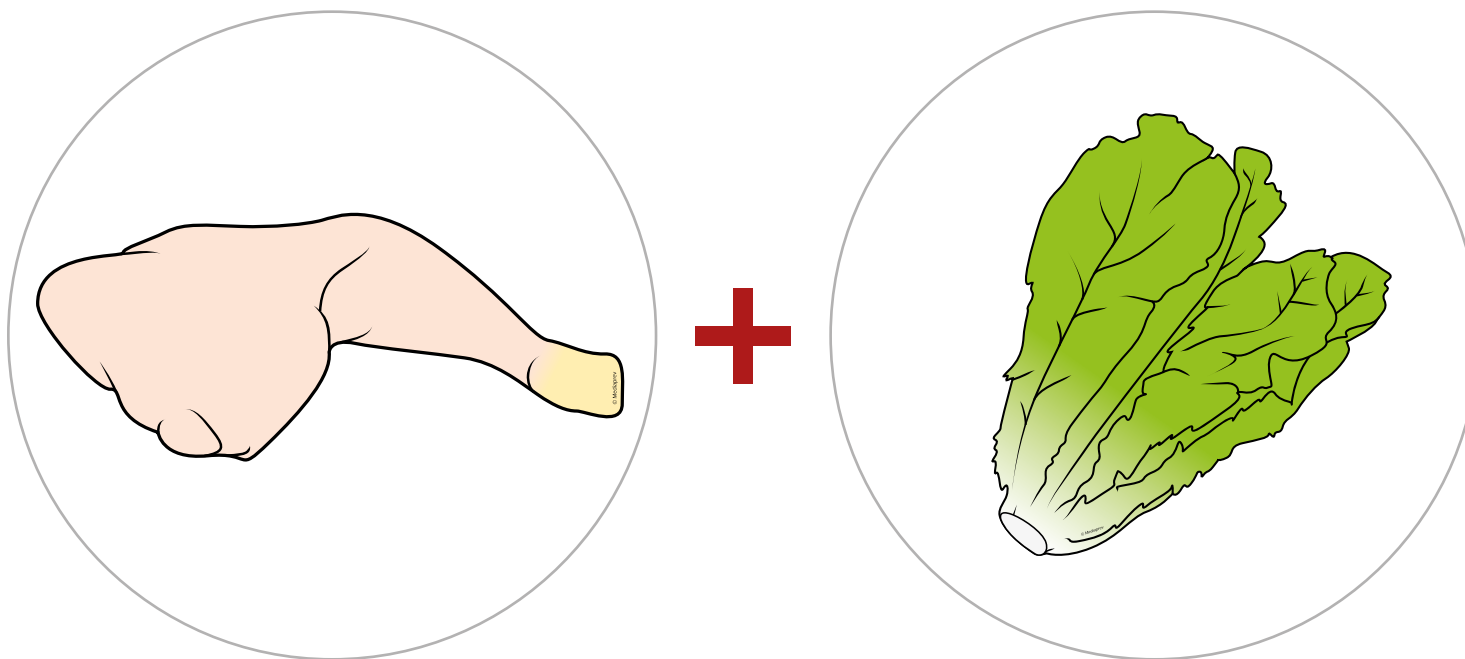
LE RESPECT DES PROCÉDURES



LE RESPECT DES PROCÉDURES

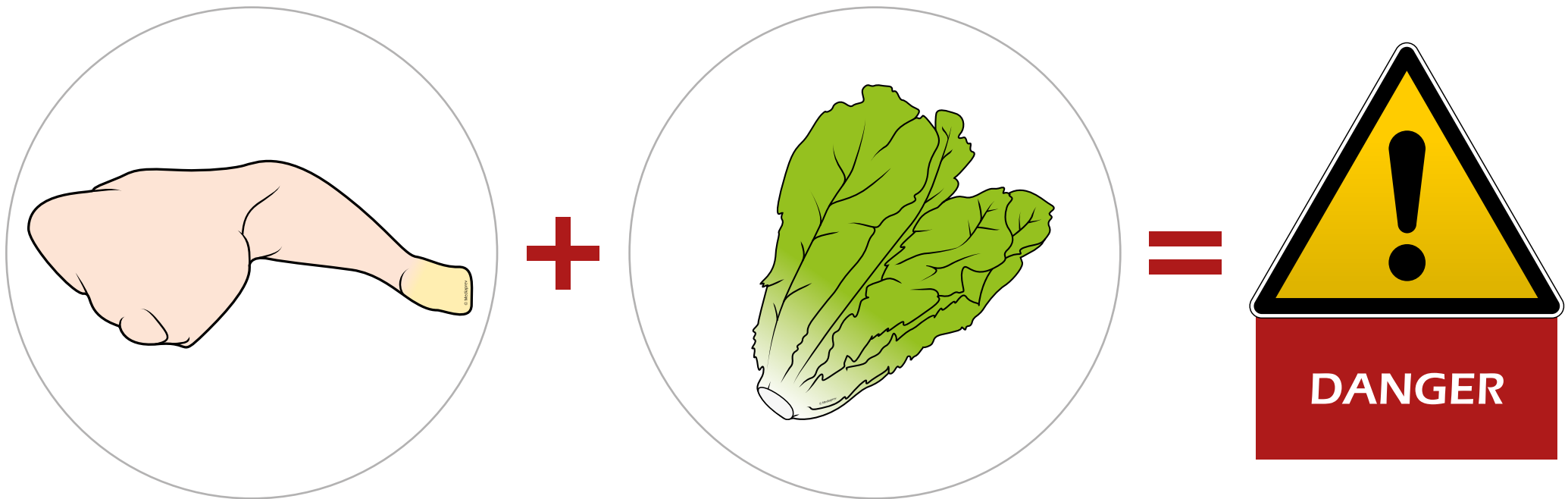


LE RESPECT DES PROCÉDURES



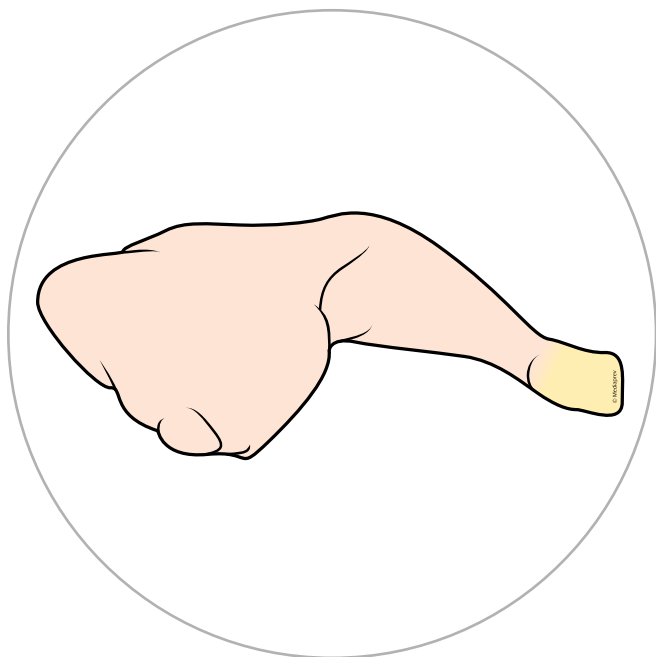


LE RESPECT DES PROCÉDURES

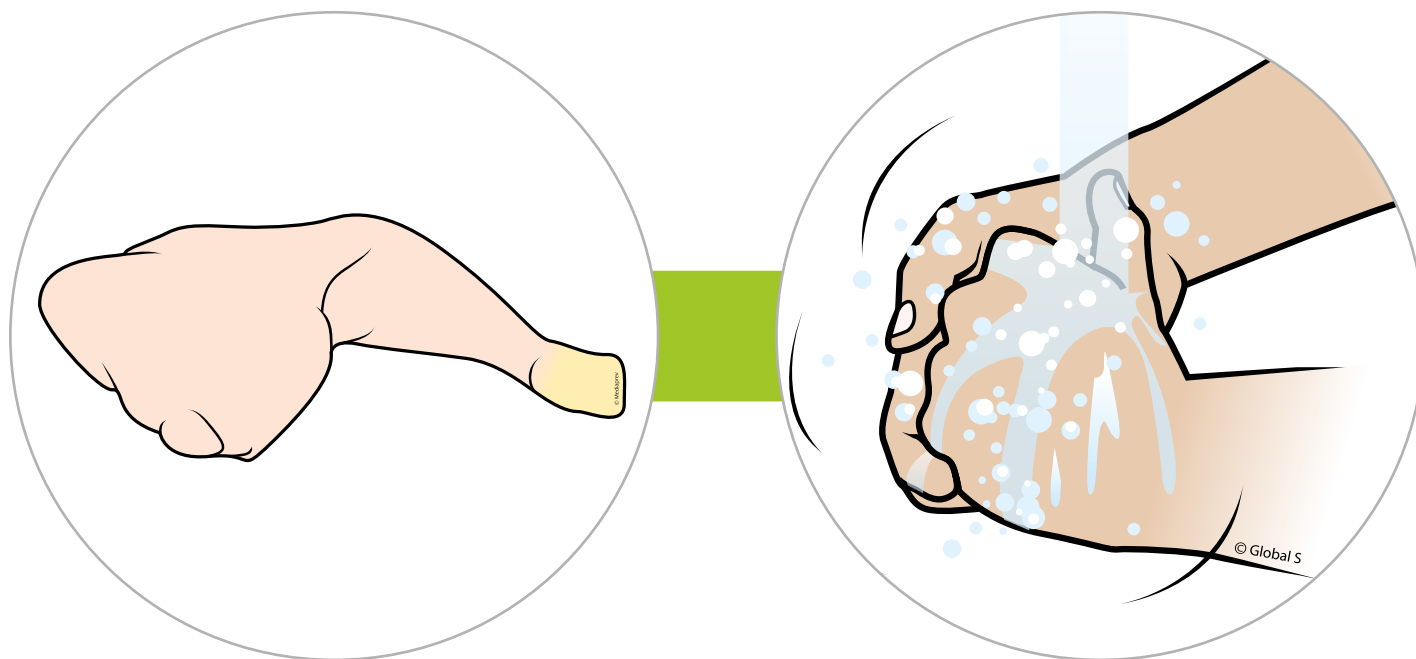




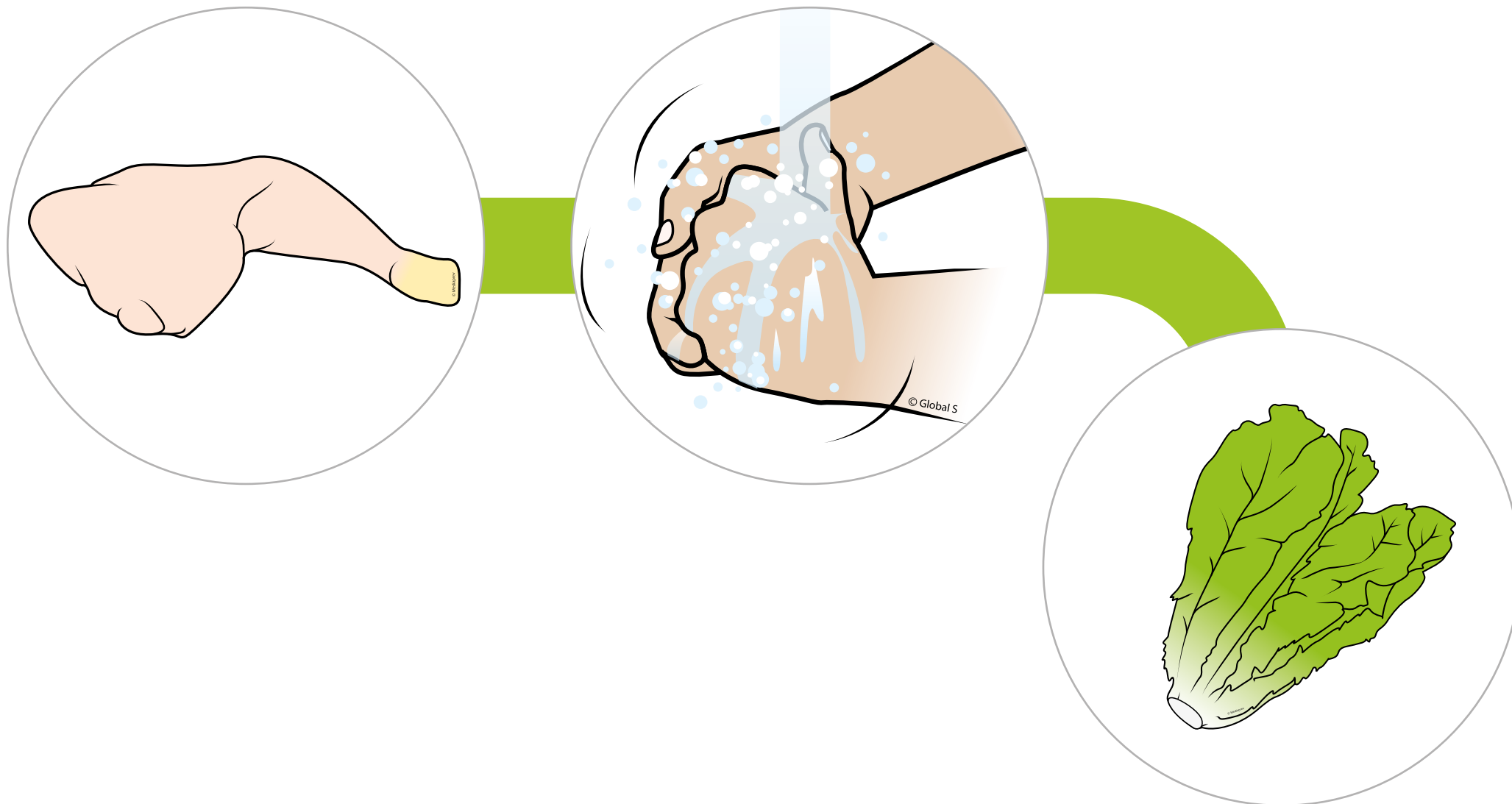
LE RESPECT DES PROCÉDURES



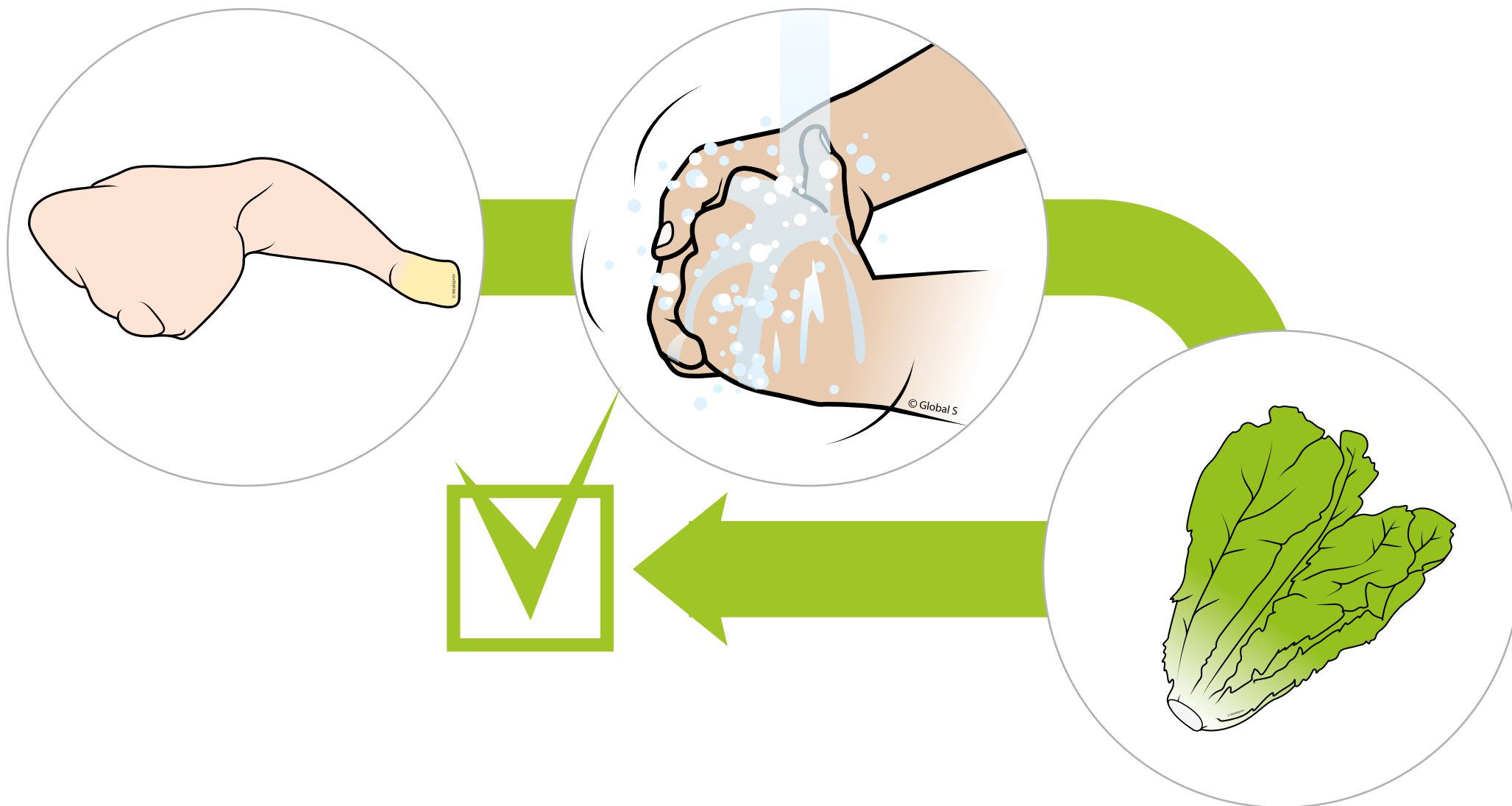
LE RESPECT DES PROCÉDURES



LE RESPECT DES PROCÉDURES



LE RESPECT DES PROCÉDURES



LE RESPECT DES PROCÉDURES



Le **non respect des procédures** peut entraîner une prolifération ou une persistance des contaminants au sein des aliments et dans l'environnement



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



OBJECTIFS



OBJECTIFS



Connaître les règles pour bien nettoyer et désinfecter.



LA RÉGLEMENTATION



LA RÉGLEMENTATION

Règlement CE n° 852/2004
relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

LA RÉGLEMENTATION

Règlement CE n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

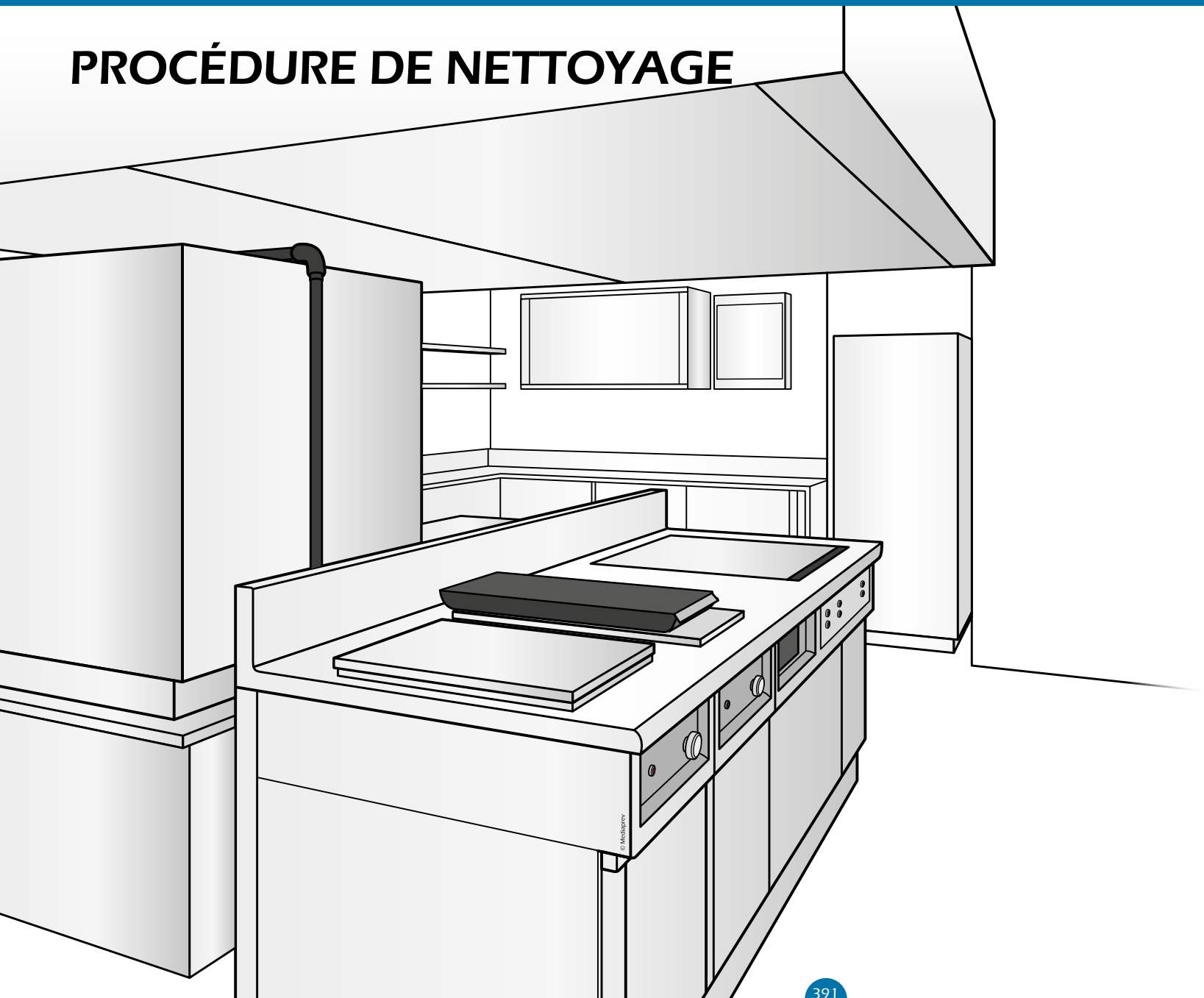
L'UE cherche à garantir l'hygiène des denrées alimentaires à tous les stades du processus de production, depuis la production primaire (issue principalement de l'agriculture, de la chasse et de la pêche) **au consommateur final.**



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

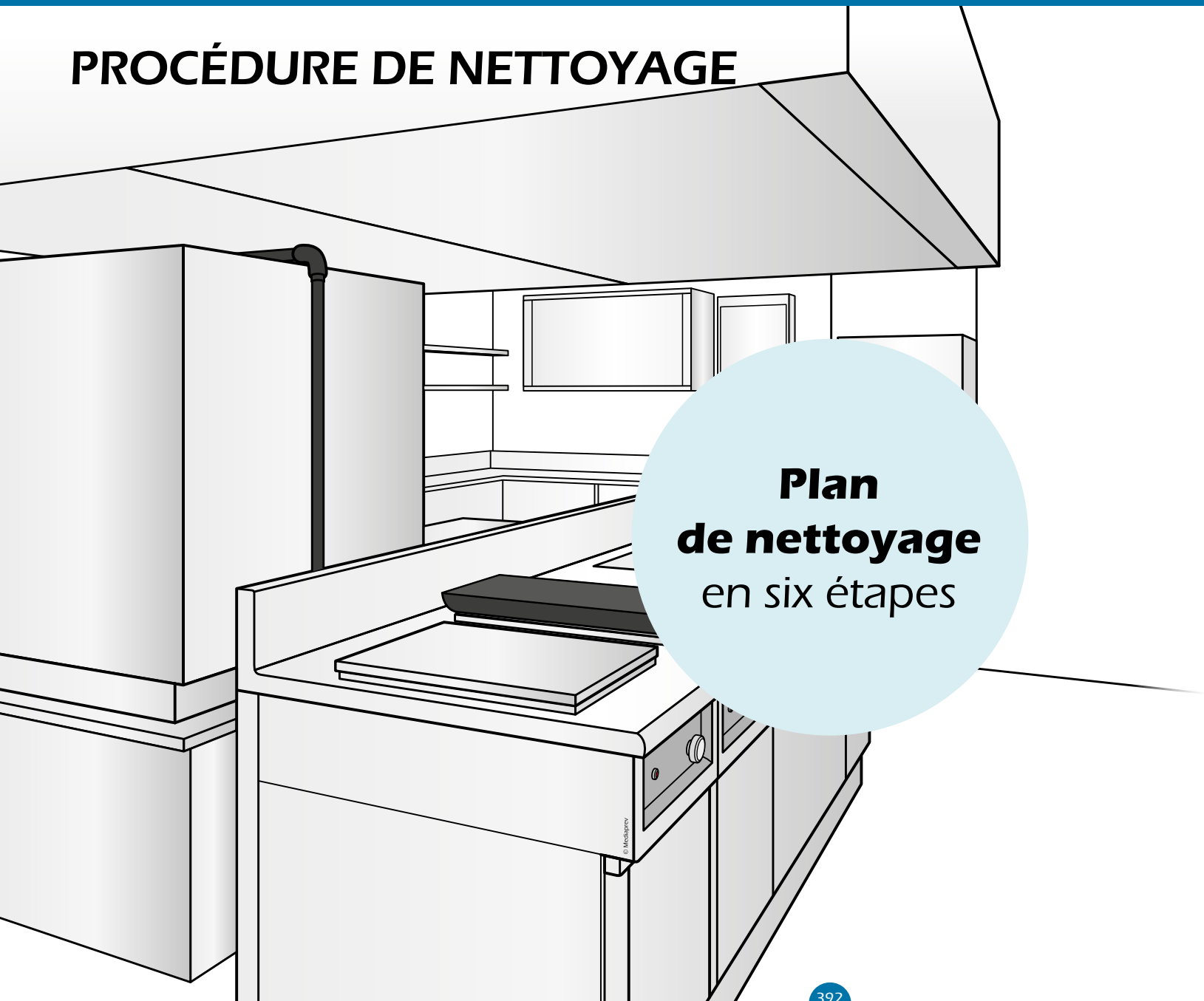


PROCÉDURE DE NETTOYAGE



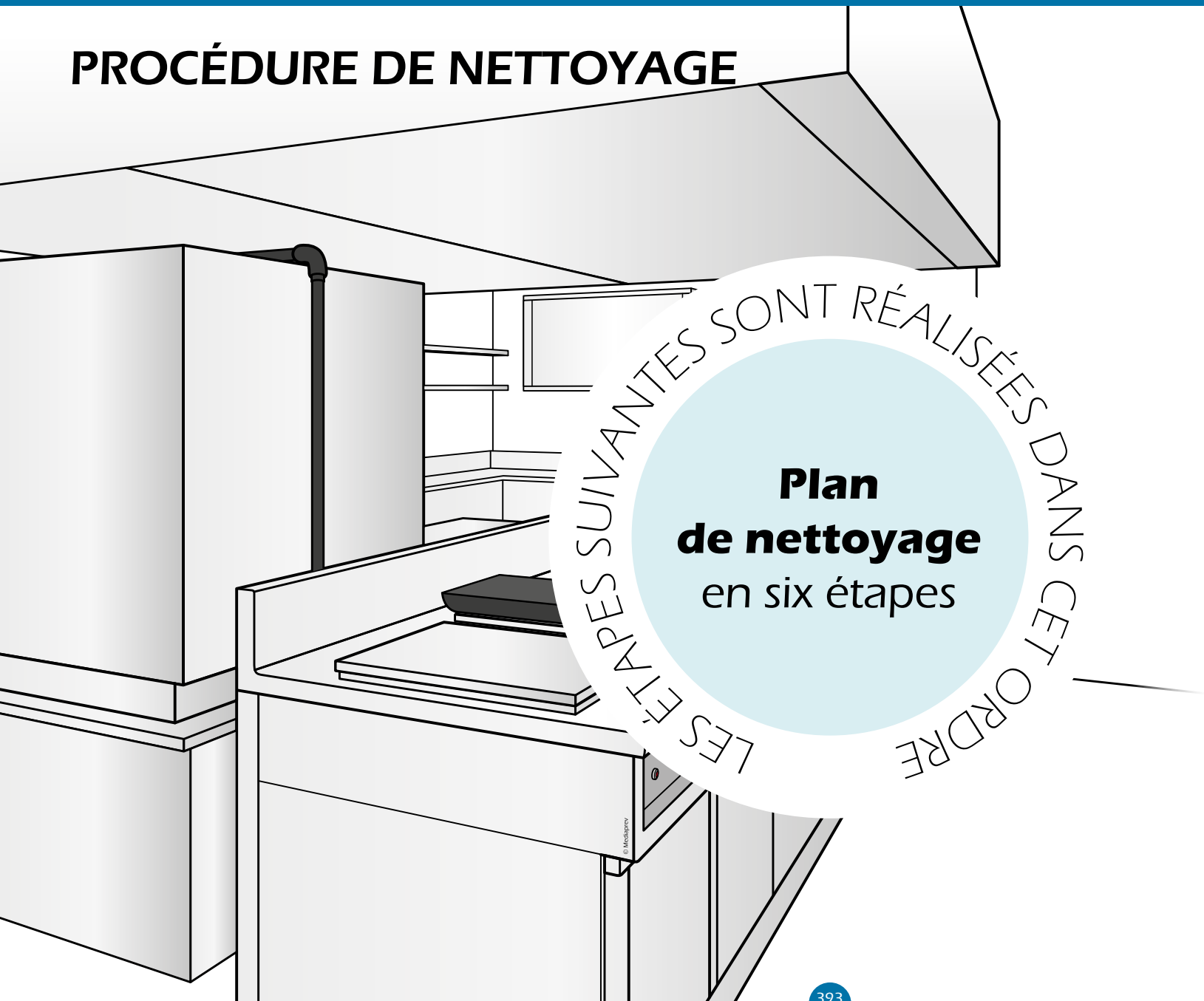


PROCÉDURE DE NETTOYAGE





PROCÉDURE DE NETTOYAGE





PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1

Ranger

**Plan
de nettoyage
en six étapes**



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1

Ranger

2

Prélaver

**Plan
de nettoyage
en six étapes**



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1

Ranger

2

Prélaver

**Plan
de nettoyage
en six étapes**

3

Nettoyer



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1

Ranger

2

Prélaver

**Plan
de nettoyage
en six étapes**

3

Nettoyer

4

Rincer



PROCÉDURE DE NETTOYAGE

1

Ranger

2

Prélaver

**Plan
de nettoyage
en six étapes**

3

Nettoyer

4

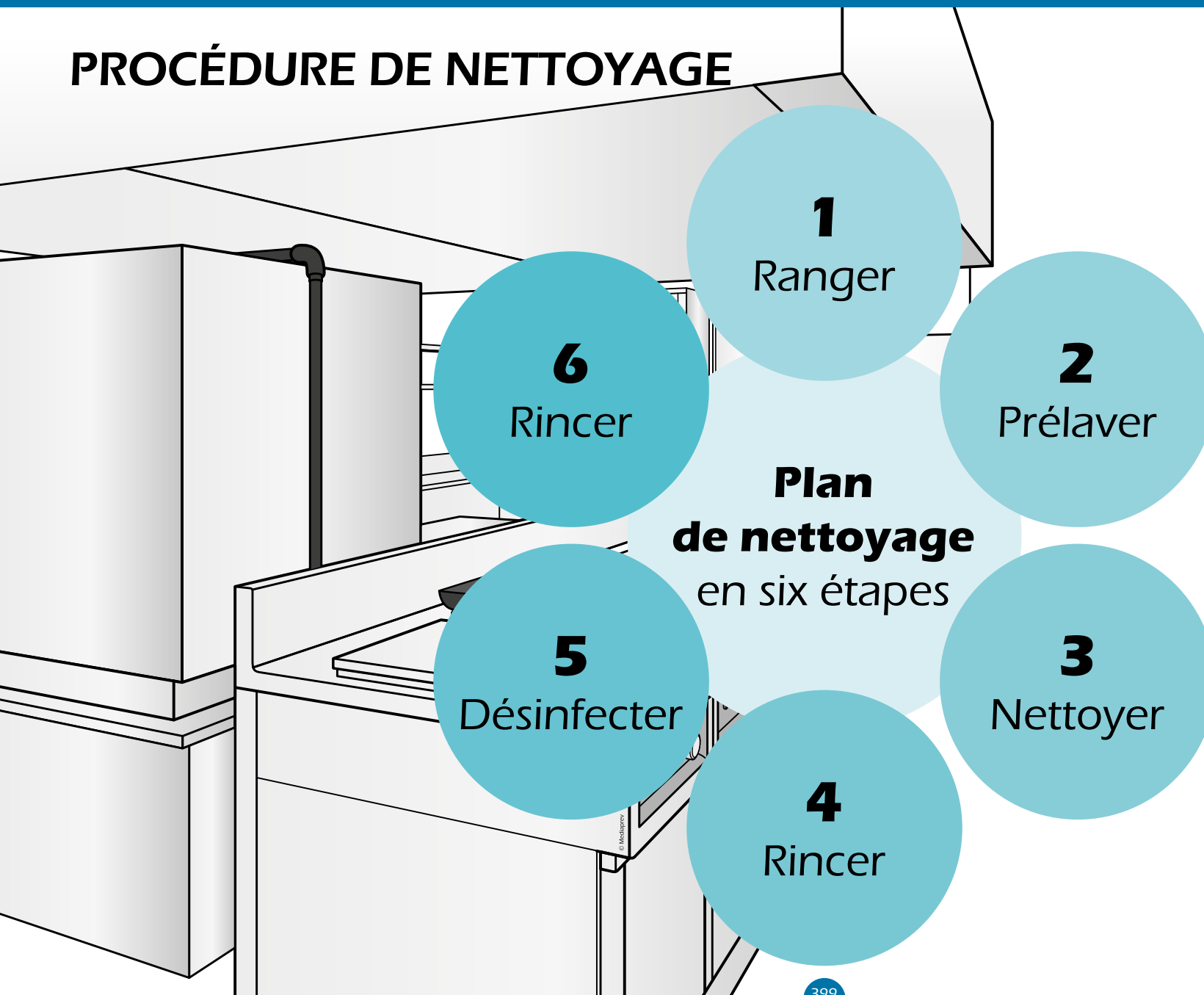
Rincer

5

Désinfecter



PROCÉDURE DE NETTOYAGE





LAVAGE MANUEL



LAVAGE MANUEL

On ne fait pas un
« plan de nettoyage
en 6 étapes » pour une
simple vaisselle, **on utilise
simplement deux bacs**
(lavage rinçage).

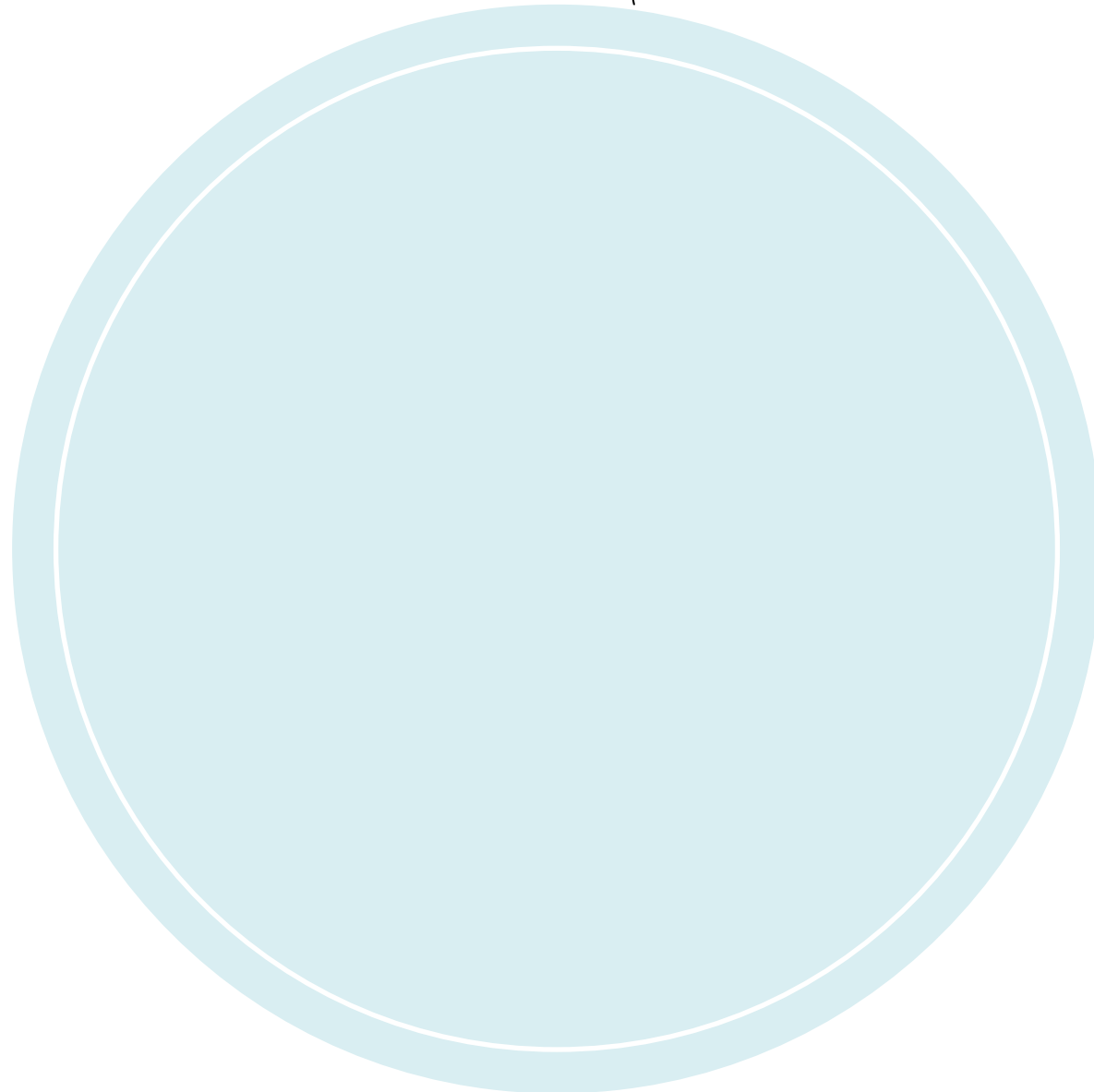
LAVAGE MANUEL

On ne fait pas un « plan de nettoyage en 6 étapes » pour une simple vaisselle, **on utilise simplement deux bacs** (lavage rinçage).

Les facteurs d'efficacité d'une vaisselle sont les mêmes que pour le plan en 6 étapes : **du TACT.**

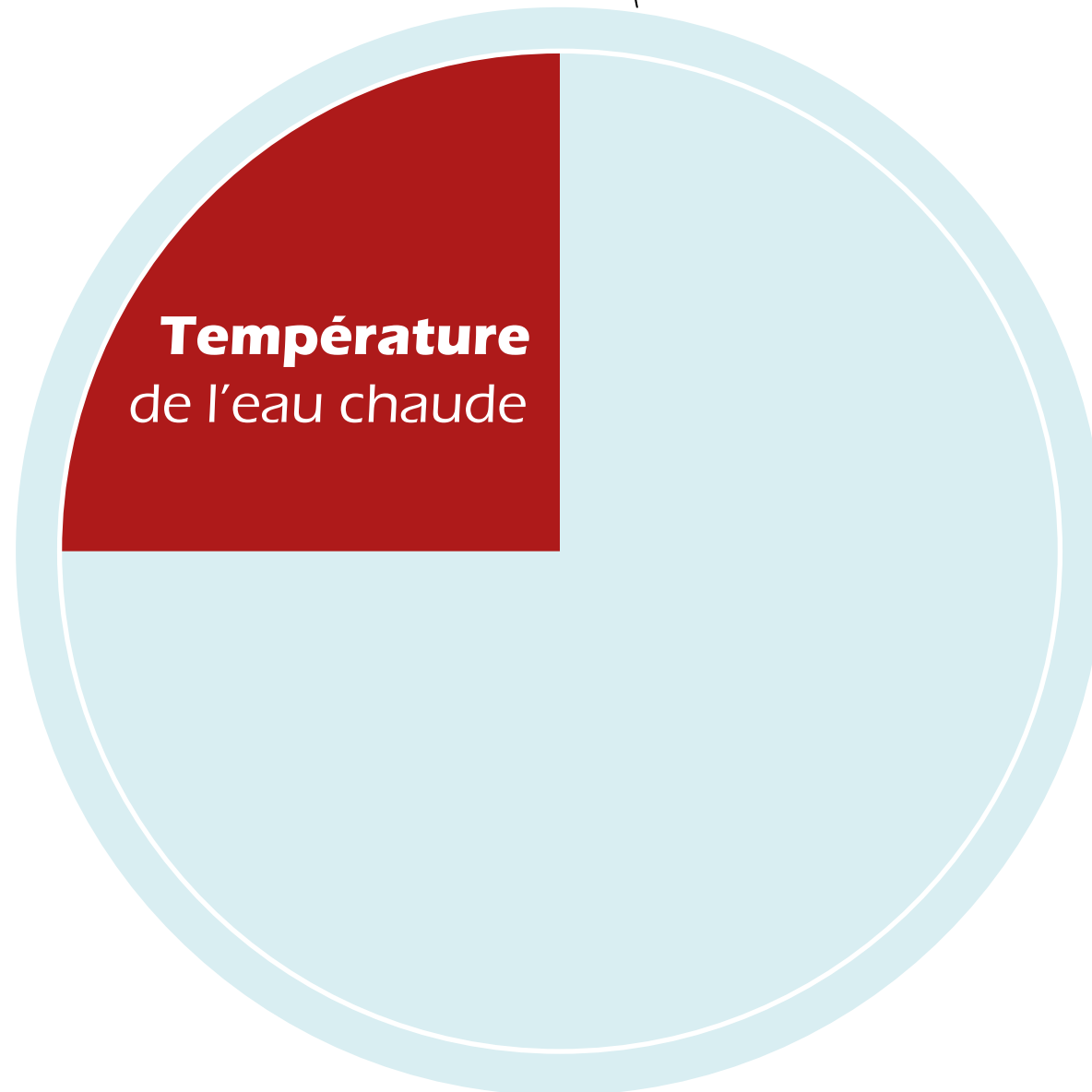


QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)



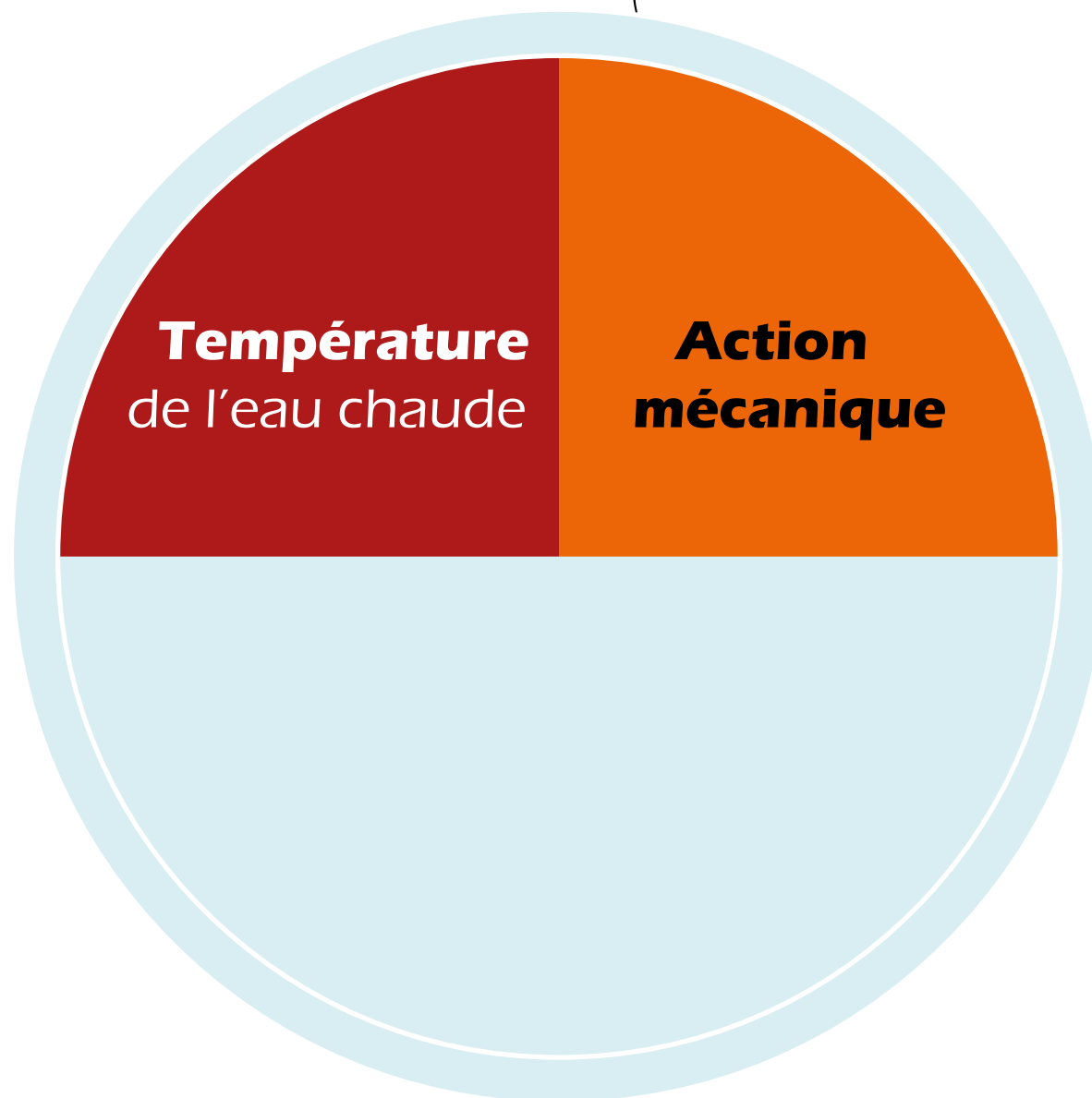


QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)

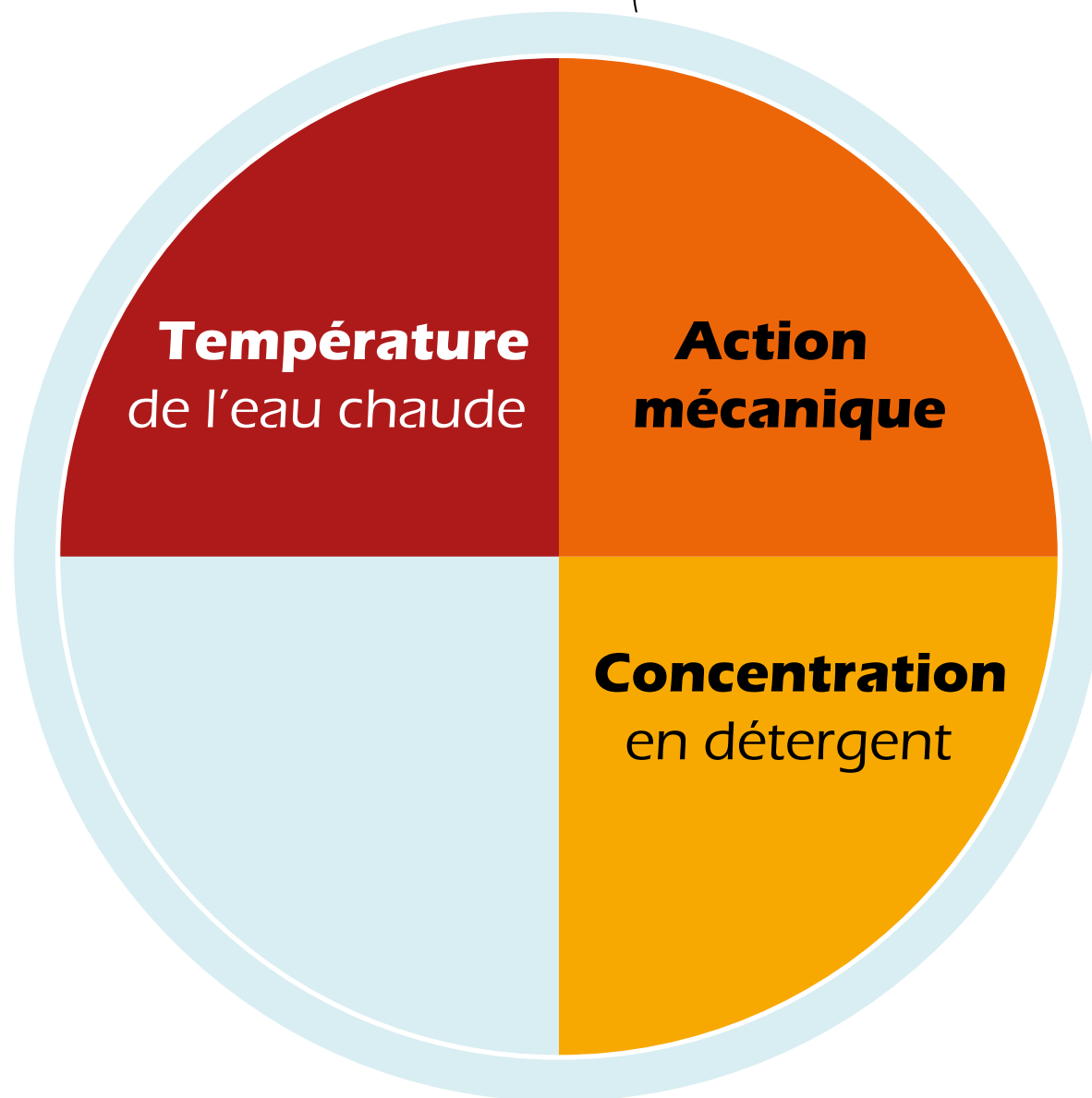




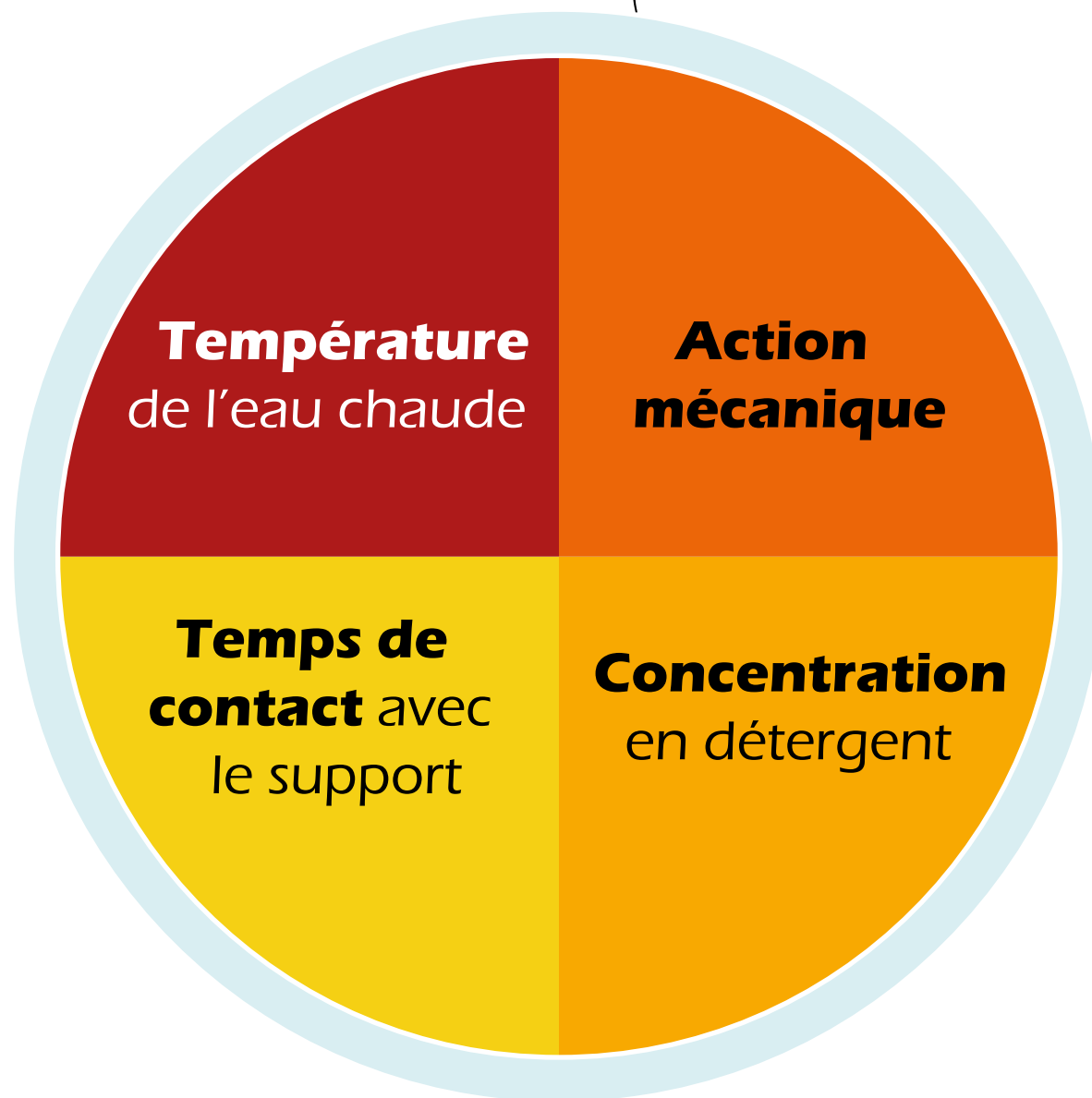
QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)



QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)



QUATRE FACTEURS D'EFFICACITÉ (LAVER AVEC TACT)





PLAN DE NETTOYAGE



PLAN DE NETTOYAGE

QUOI ?



PLAN DE NETTOYAGE

QUOI ?

Liste des
éléments à nettoyer



PLAN DE NETTOYAGE

QUOI ?

Liste des
éléments à nettoyer

QUI ?



PLAN DE NETTOYAGE

QUOI ?

Liste des
éléments à nettoyer

QUI ?

Nom de la personne
affectée aux opérations



PLAN DE NETTOYAGE

ZONE	FRÉQUENCE	ÉQUIPEMENT	PRODUIT	PERSONNEL	MÉTHODE	CONTRÔLE		
						VÉRIFICATION VISUELLE	LAME DE SURFACE	FRÉQUENCE CONTRÔLE
Plan de travail Ouvre boîte	Après chaque utilisation	Pistolet, grattoir, raclettes spécifiques, papier Pistolet, brosse, papier	Alpha 3D	Personnel de cuisine	Éliminer les résidus, laisser agir, racler, sécher Débrancher, éliminer les résidus en brossant, laisser agir, sécher			MO Cuisinier
Bac de lavage des légumes	Selon les denrées	Pistolet, grattoir			Éliminer les résidus, laisser agir, sécher			
Étagères	Chaque jour							
Interrupteurs		Chiffonnette, papier			Passer la chiffonnette avec le produit, laisser agir 5', sécher			
Poignées								
Sol		Pistolet, balai-brosse, raclette			Brosser, laisser agir 5'			
Trou bonde		Pistolet, grattoir			Gratter, laisser agir 5'			
Lave mains		Pistolet, grattoir, chiffonnette, papier			Éliminer les salissures, laisser agir 5'			
Poubelles								
Murs	1 fois par semaine	Pistolet, grattoir, raclette			Éliminer les salissures, laisser agir, racler			
Congélateurs de prélèvement	1 fois par trimestre	Pistolet, grattoir, chiffonnette, papier			Débrancher, éliminer les salissures, laisser agir 5', sécher			



LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Le **choix d'un produit** doit être fait en fonction de la nature de la salissure et de la nature du support à entretenir



LES DÉTERGENTS





LES DÉTERGENTS

Ils
dissolvent
les impuretés



LES DÉTERGENTS

Ils
dissolvent
les impuretés

Ce sont
des produits
qui servent à
nettoyer





LES DÉTERGENTS

L'alcalinité ou l'acidité d'un liquide est mesurée par son pH, qui va de 0 à 14

LES DÉTERGENTS

L'alcalinité ou l'acidité d'un liquide est mesurée par son pH, qui va de 0 à 14

Acidité d'un liquide

Détergent **alcalin**
(dégraissant et décapant)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

LES DÉTERGENTS

L'alcalinité ou l'acidité d'un liquide est mesurée par son pH, qui va de 0 à 14

Acidité d'un liquide

Détergent alcalin
(dégraissant et décapant)

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Acide chlorhydrique molaire
(0)

Vinaigre
(3)

Cola
(2,5)

Eau de seltz
(4)

Eau distillée
(6)

Eau pure
(7)

Savon
(9 à 10)

Ammoniaque
(11,5)

Liquide vaisselle
(11,5)

Soude ou potasse molaire
(14)



LES DÉSINFECTANTS



LES DÉSINFECTANTS

Les
désinfectants ont
des noms différents
selon leur action.



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

Substance, appelée produit phytosanitaire ou pesticide, conçue pour éliminer ou limiter (fongistatique) le développement des champignons parasites des végétaux.



LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

Substance, appelée produit phytosanitaire ou pesticide, conçue pour éliminer ou limiter (fongistatique) le développement des champignons parasites des végétaux.

Virucide

LES DÉSINFECTANTS

Bactéricide

Qui tue les bactéries

Sporicide

Qui tue les spores

Fongicide

Substance, appelée produit phytosanitaire ou pesticide, conçue pour éliminer ou limiter (fongistatique) le développement des champignons parasites des végétaux.

Virucide

Produit, solution ou traitement censé « tuer » les virus.



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



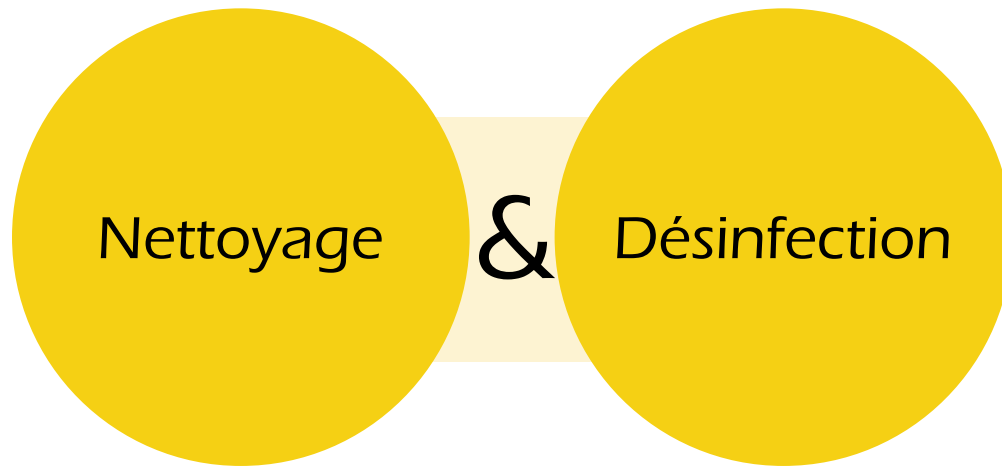
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



Nettoyage



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Nettoyage

&

Désinfection

sont indispensables et indissociables



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

On ne
peut désinfecter
une surface
sale.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

On ne
peut désinfecter
une surface
sale.

Il vaut donc
mieux un **nettoyage
sans désinfection**
qu'une désinfection
sans nettoyage



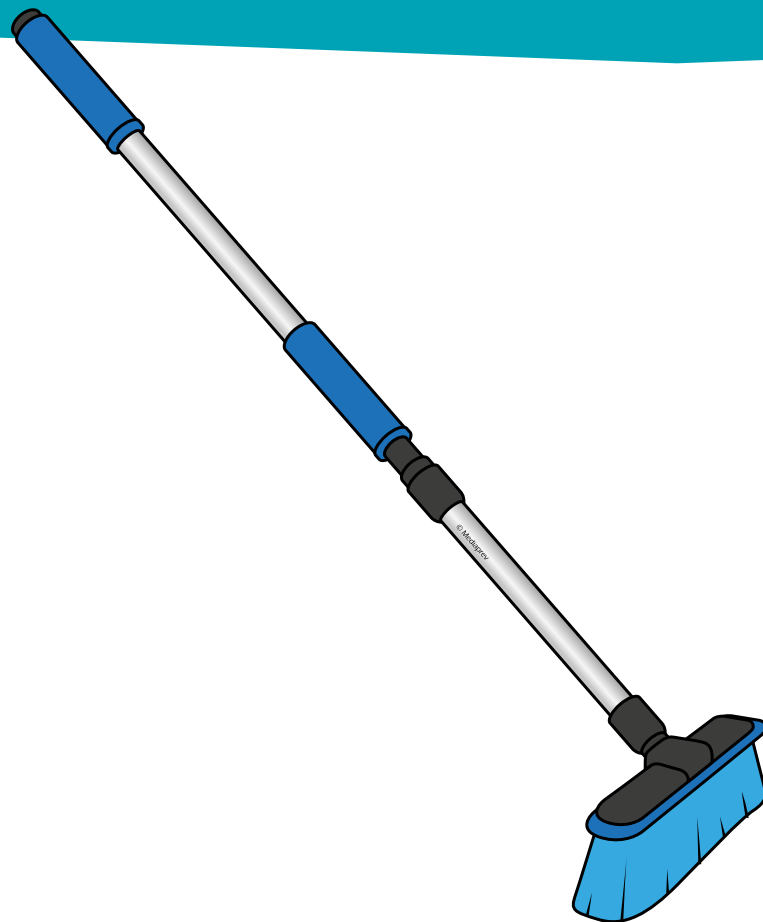
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le **matériel de nettoyage désinfection**
peut comporter



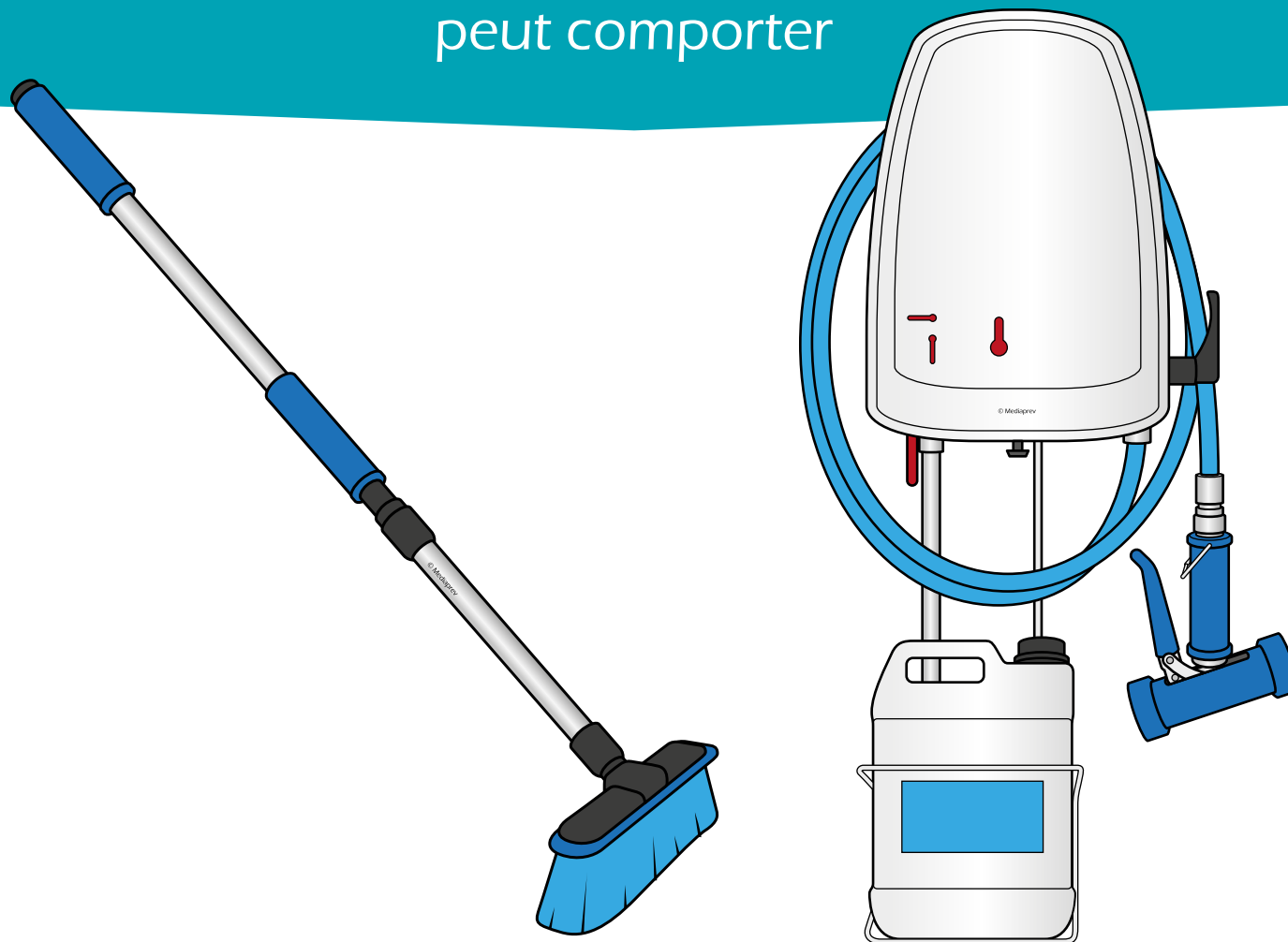
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le **matériel de nettoyage désinfection**
peut comporter



NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Le **matériel de nettoyage désinfection**
peut comporter





LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

L'utilisation
de produits chimiques
et la méthode de lavage
utilisée ne sont pas neutres
pour la santé : ces produits
peuvent être **corrosifs**
ou irritants.



LE STOCKAGE ET LE RANGEMENT

Les substances
et préparations
dangereuses doivent
être entreposées dans
un meuble ou un local
spécialement affecté
à cet usage.





INCOMPATIBILITÉ DE STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES

INCOMPATIBILITÉ DE STOCKAGE DES PRODUITS CHIMIQUES

	●	×	×	×	×	×	×	+	×
	×	+	×	×	×	×	×	+	×
	×	×	+	●	×	×	×	×	×
	×	×	●	+	●	×	×	×	×
	×	×	×	●	●	●	●	●	●
	×	×	×	×	●	+	+	+	+
	×	×	×	×	●	+	+	+	+
	+	+	×	×	●	+	+	+	+
	×	×	×	×	●	+	+	+	+

+ Compatibles

× Incompatibles

● Compatibles sous conditions particulières (Voir FDS)



FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES



FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

Je lis.

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

Je lis.

Je m'équipe.

FICHE DE DONNÉES TECHNIQUES

La documentation technique est appelée
fiche de données techniques.

Je lis.

Je m'équipe.

Je manipule.



QUIZ



QUIZ

1

Un plan de nettoyage en 6 étapes pour un lavage manuel est-il nécessaire ?



QUIZ

1

Un plan de nettoyage en 6 étapes pour un lavage manuel est-il nécessaire ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

1

Un plan de nettoyage en 6 étapes pour un lavage manuel est-il nécessaire ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

2

Doit-on faire un plan de nettoyage ?



QUIZ

2

Doit-on faire un plan de nettoyage ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

2

Doit-on faire un plan de nettoyage ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?



QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

3

Le bois est-il toléré en cuisine ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

4

Que signifie fongicide ?



QUIZ

4

Que signifie fongicide ?

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons



QUIZ

4

Que signifie fongicide ?

A

Qui tue les bactéries

B

Qui tue les virus

C

Qui tue les champignons



QUIZ

5

Que signifie TACT ?

QUIZ

5

Que signifie TACT ?

A

Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B

Température - Action mécanique - Concentration - Temps

C

Temps - Action - Contrôle - Traçabilité

QUIZ

5

Que signifie TACT ?

A Temps - Action mécanique - Contrôle - Température

B Température - Action mécanique - Concentration - Temps

C Temps - Action - Contrôle - Traçabilité



QUIZ

6

Où doivent être entreposés les produits ?

QUIZ

6 Où doivent être entreposés les produits ?

A Dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.

B Au sous sol.

C Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.

QUIZ

6**Où doivent être entreposés les produits ?****A**

Dans un meuble ou un local spécialement affecté à cet usage.

B

Au sous sol.

C

Dans un lieu suffisamment éloigné des produits alimentaires.



QUIZ

7

Le produit ayant Ph de 5 est-il considéré :

QUIZ

7 Le produit ayant Ph de 5 est-il considéré :

A Acide

B Alcalin

C Neutre



QUIZ

7

Le produit ayant Ph de 5 est-il considéré :

A

Acide

B

Alcalin

C

Neutre



QUIZ

8

La réglementation est elle obligatoire ?



QUIZ

8

La réglementation est elle obligatoire ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

8

La réglementation est elle obligatoire ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

9

Le produit alcalin est-il un décapant ?



QUIZ

9

Le produit alcalin est-il un décapant ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

9

Le produit alcalin est-il un décapant ?

A

Oui

B

Non



QUIZ

10

Mieux vaut une désinfection sans nettoyage plutôt qu'un nettoyage sans désinfection ?

QUIZ

10

Mieux vaut une désinfection sans nettoyage plutôt qu'un nettoyage sans désinfection ?

A

Vrai

B

Faux

QUIZ

10

Mieux vaut une désinfection sans nettoyage plutôt qu'un nettoyage sans désinfection ?

A

Vrai

B

Faux



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



OBJECTIFS



OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées

OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail

OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail



Assurer une bonne gestion des déchets

OBJECTIFS



Identifier le bon circuit des denrées



Organiser le plan de travail



Assurer une bonne gestion des déchets



Maîtriser le risque lié aux nuisibles



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL





L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL





L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Zone
propre

Zone
sale

Attention de respecter la répartition du
poste de travail lors de votre activité

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

Attention de respecter la répartition du
poste de travail lors de votre activité

**Délimiter et respecter
les zones propres et sales**

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

Attention de respecter la répartition du
poste de travail lors de votre activité

**Délimiter et respecter
les zones propres et sales**

Exemple : chambre froide en 2
zones distinctes pour le stockage

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

Attention de respecter la répartition du poste de travail lors de votre activité

**Délimiter et respecter
les zones propres et sales**

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations
telles que

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

Attention de respecter la répartition du
poste de travail lors de votre activité

**Délimiter et respecter
les zones propres et sales**

Exemple : chambre froide en 2
zones distinctes pour le stockage

Les opérations
telles que



Épluchage
légumes

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

Attention de respecter la répartition du
poste de travail lors de votre activité

**Délimiter et respecter
les zones propres et sales**

Exemple : chambre froide en 2
zones distinctes pour le stockage

Les opérations
telles que



Épluchage
légumes



Lavage
légumes

L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



Zone
propre



Zone
sale

Attention de respecter la répartition du poste de travail lors de votre activité

**Délimiter et respecter
les zones propres et sales**

Exemple : chambre froide en 2 zones distinctes pour le stockage

Les opérations
telles que



Épluchage
légumes



Lavage
légumes

Se font dans les locaux
prévus à cet effet



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison





L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

Réception des denrées





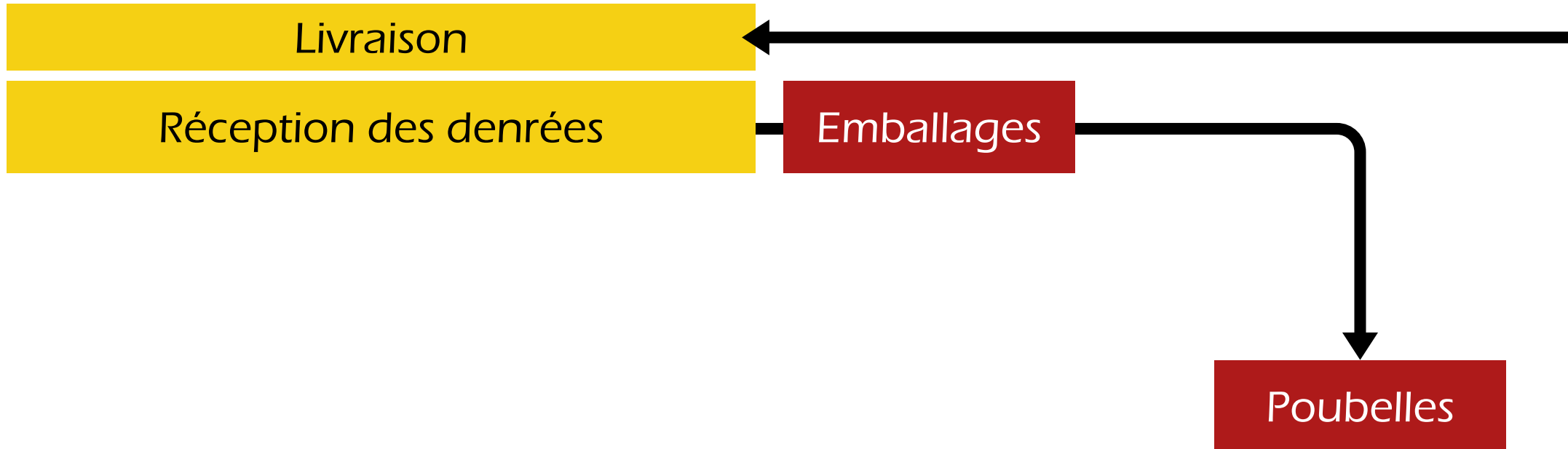
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Livraison

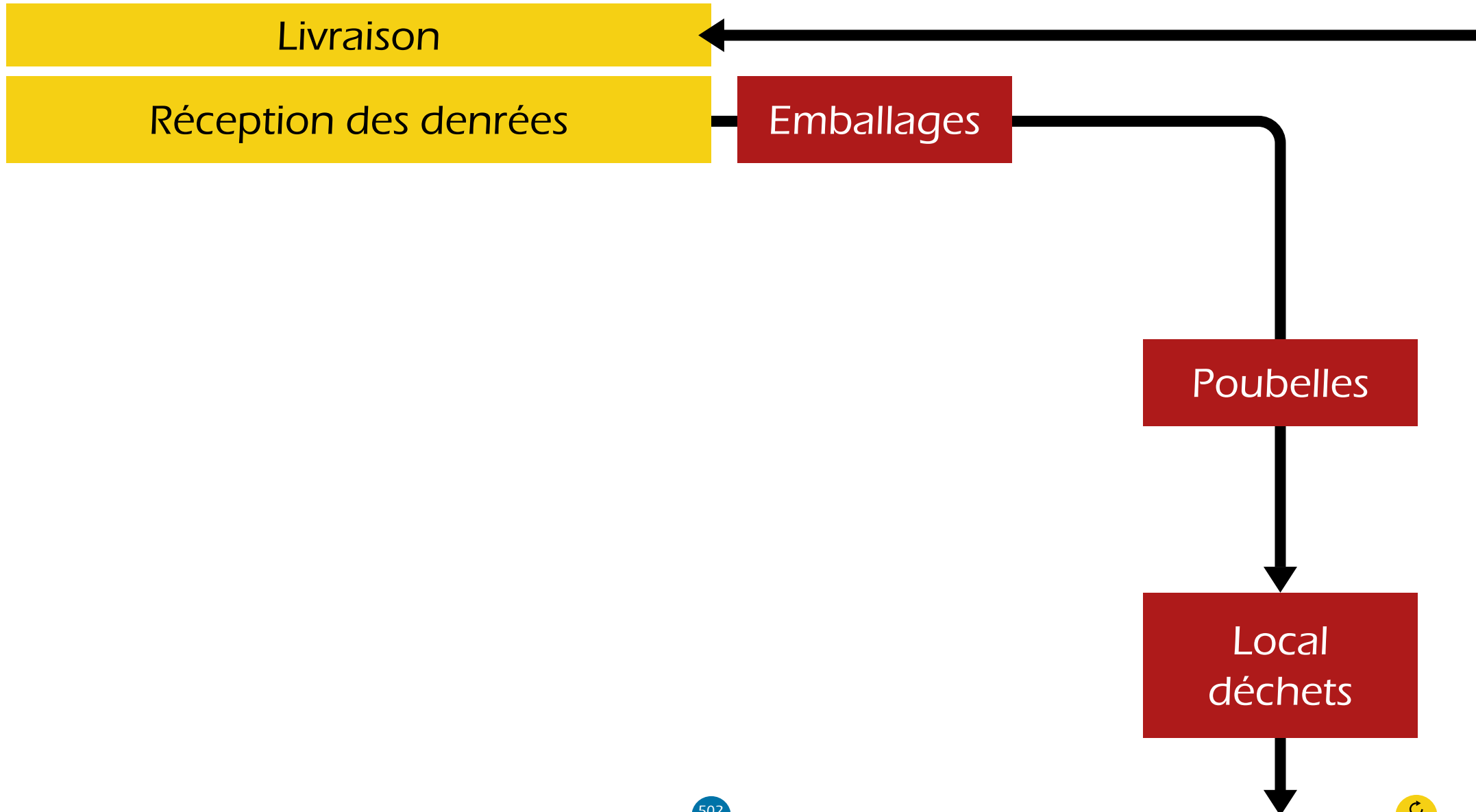
Réception des denrées

Emballages

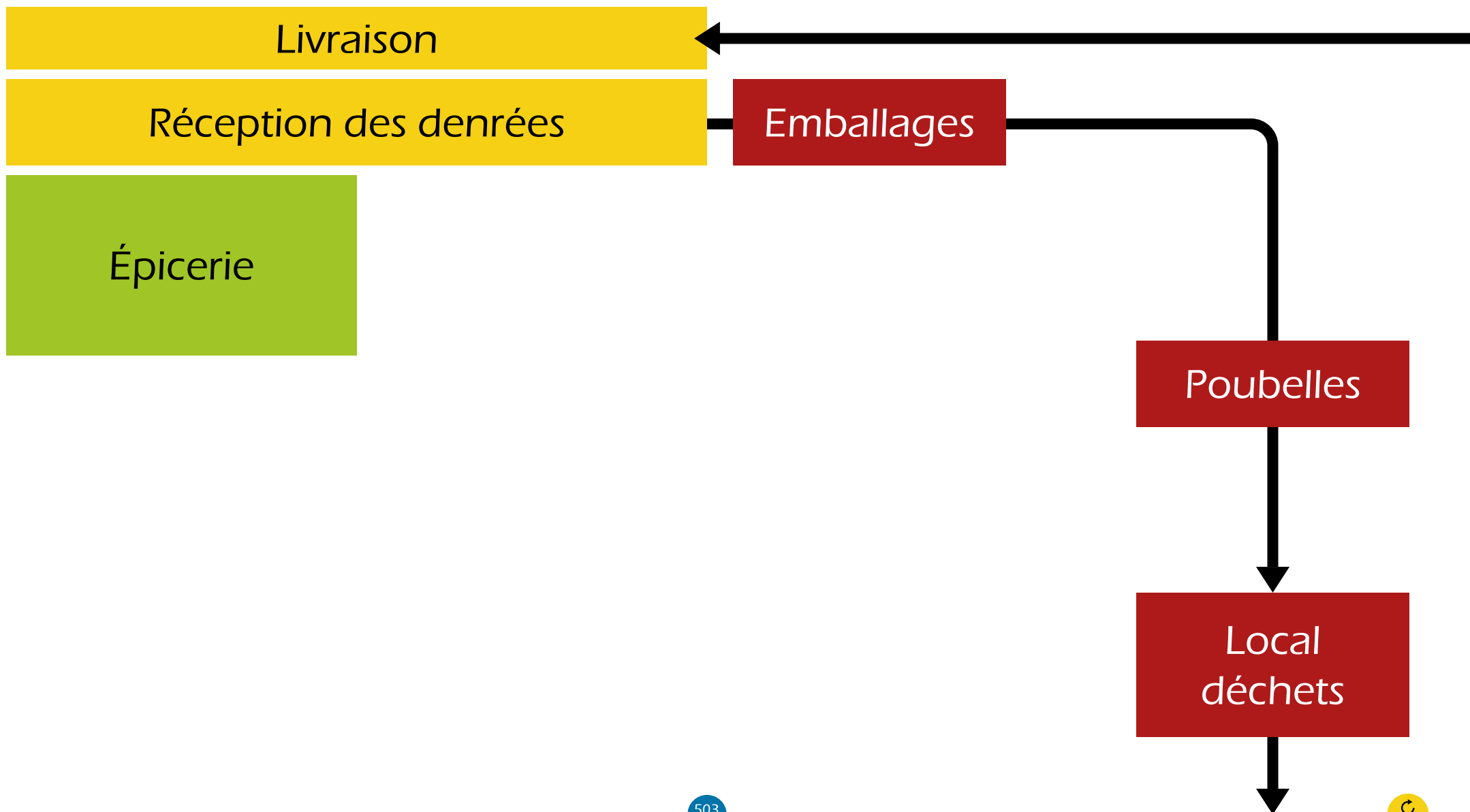
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



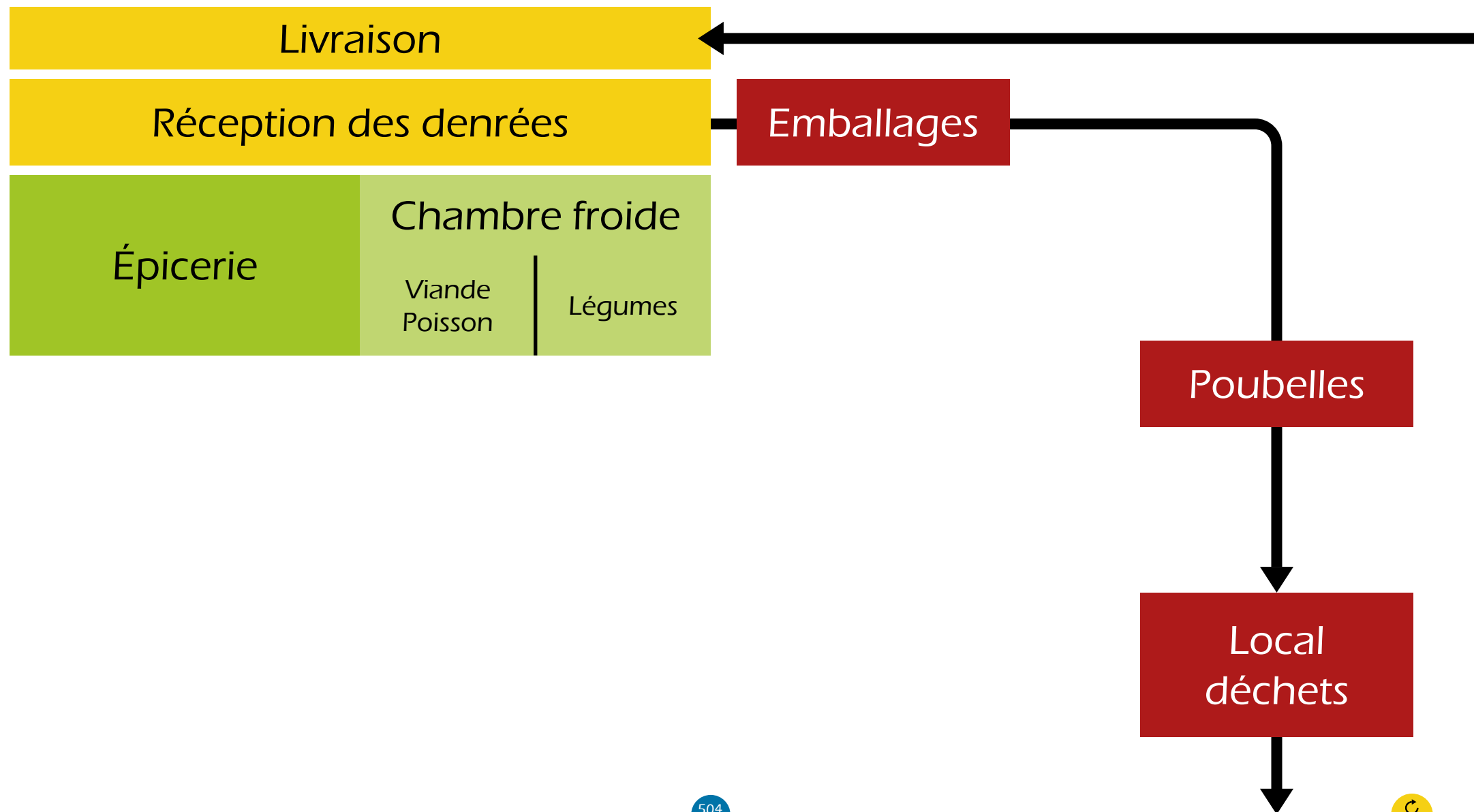
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



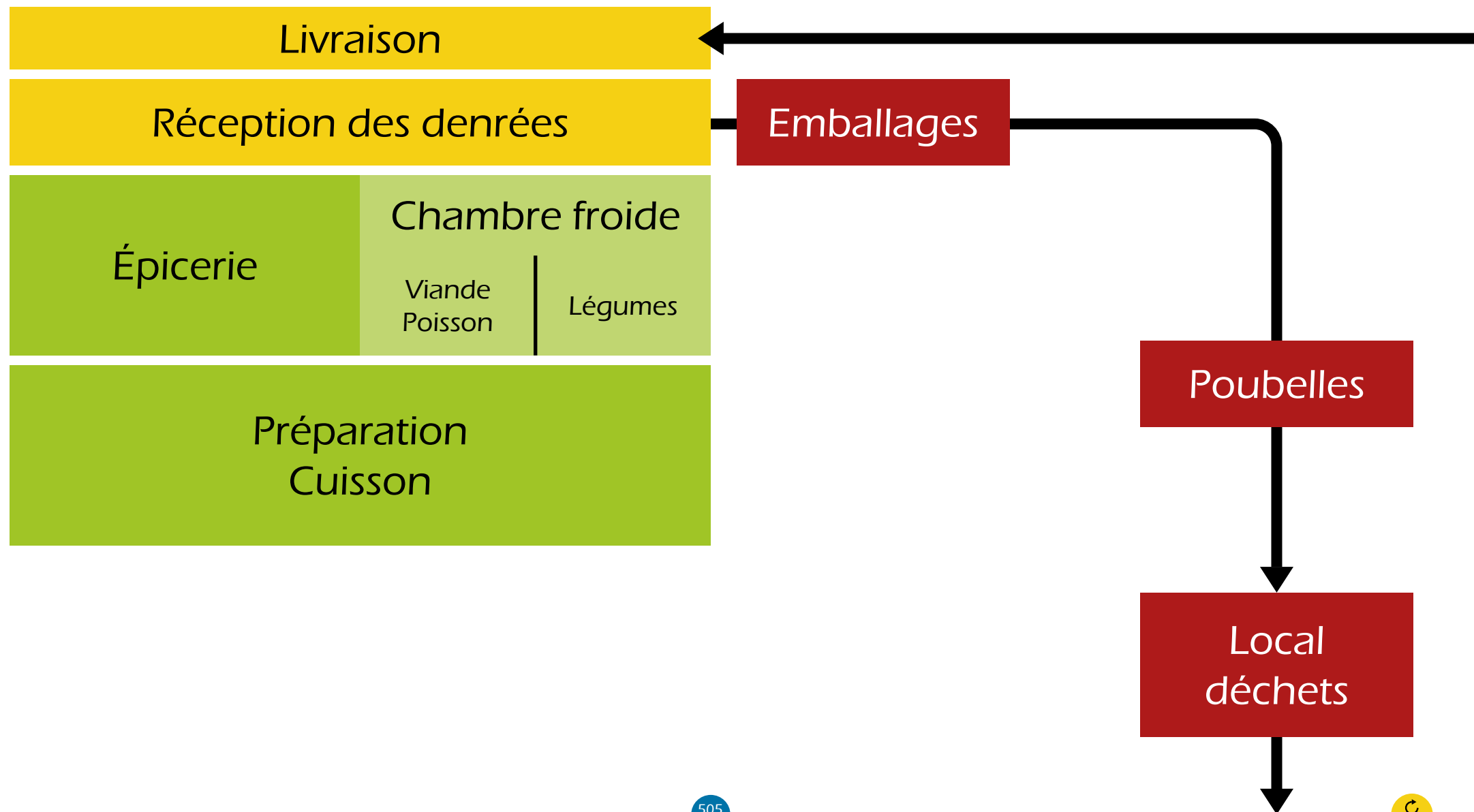
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



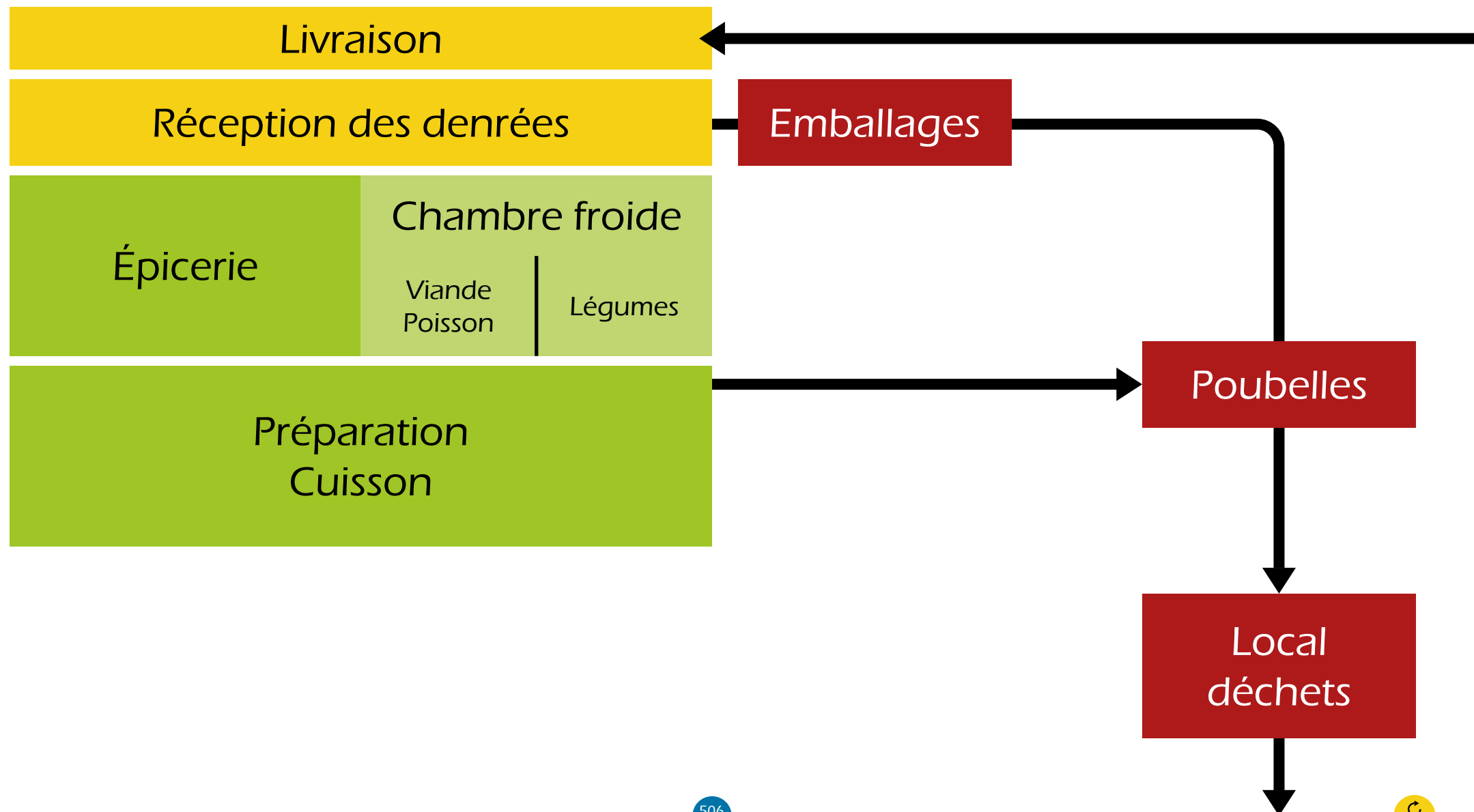
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



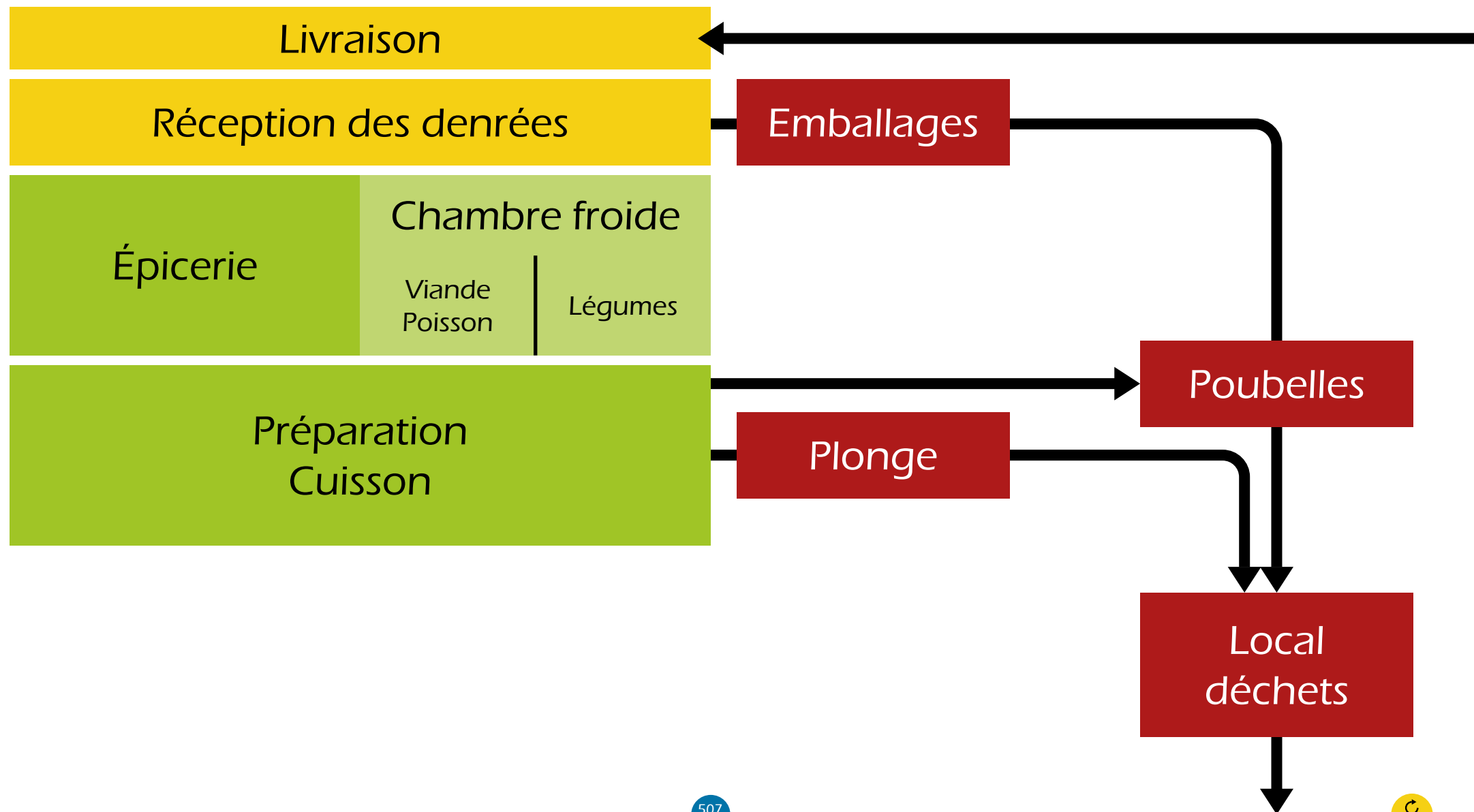
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



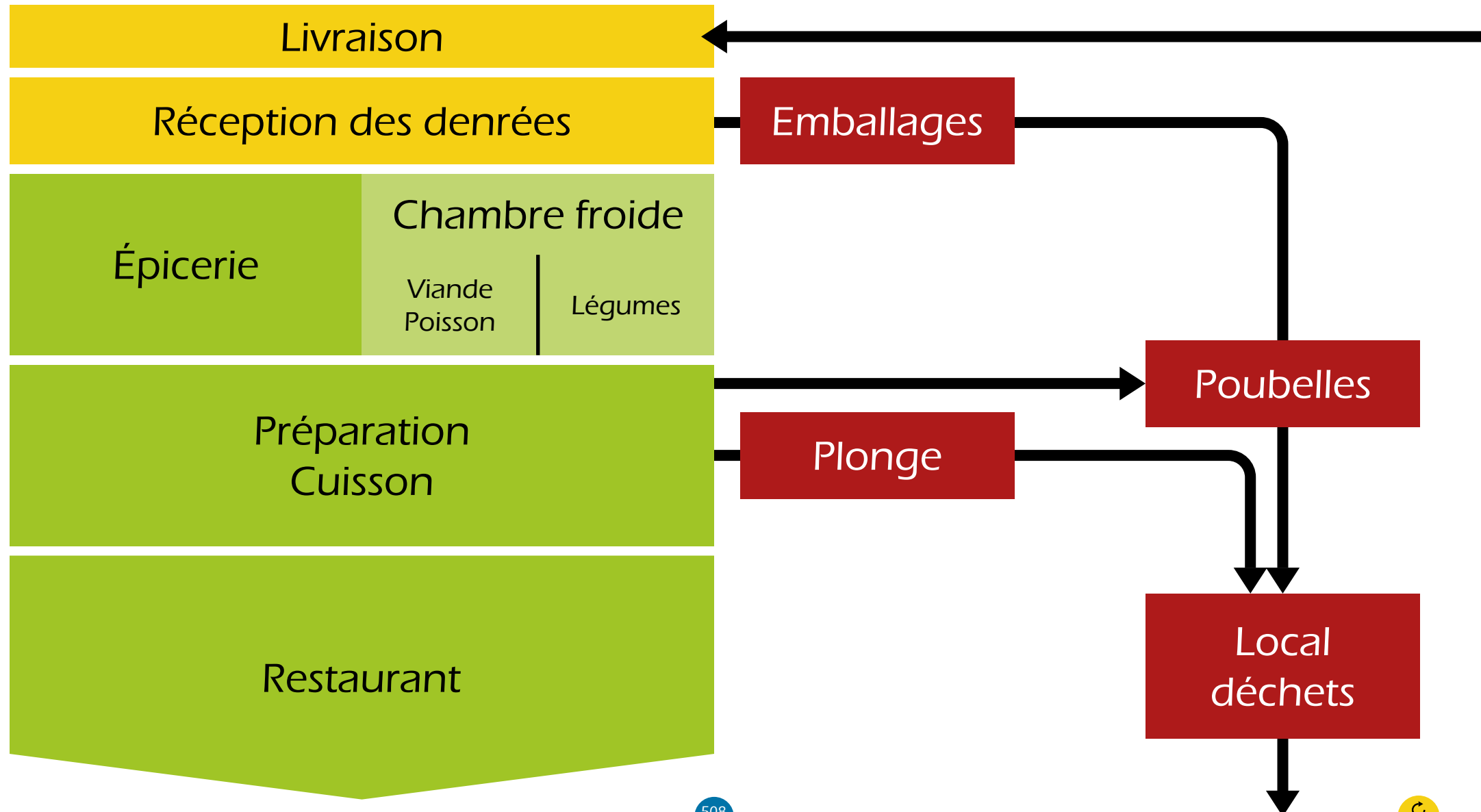
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



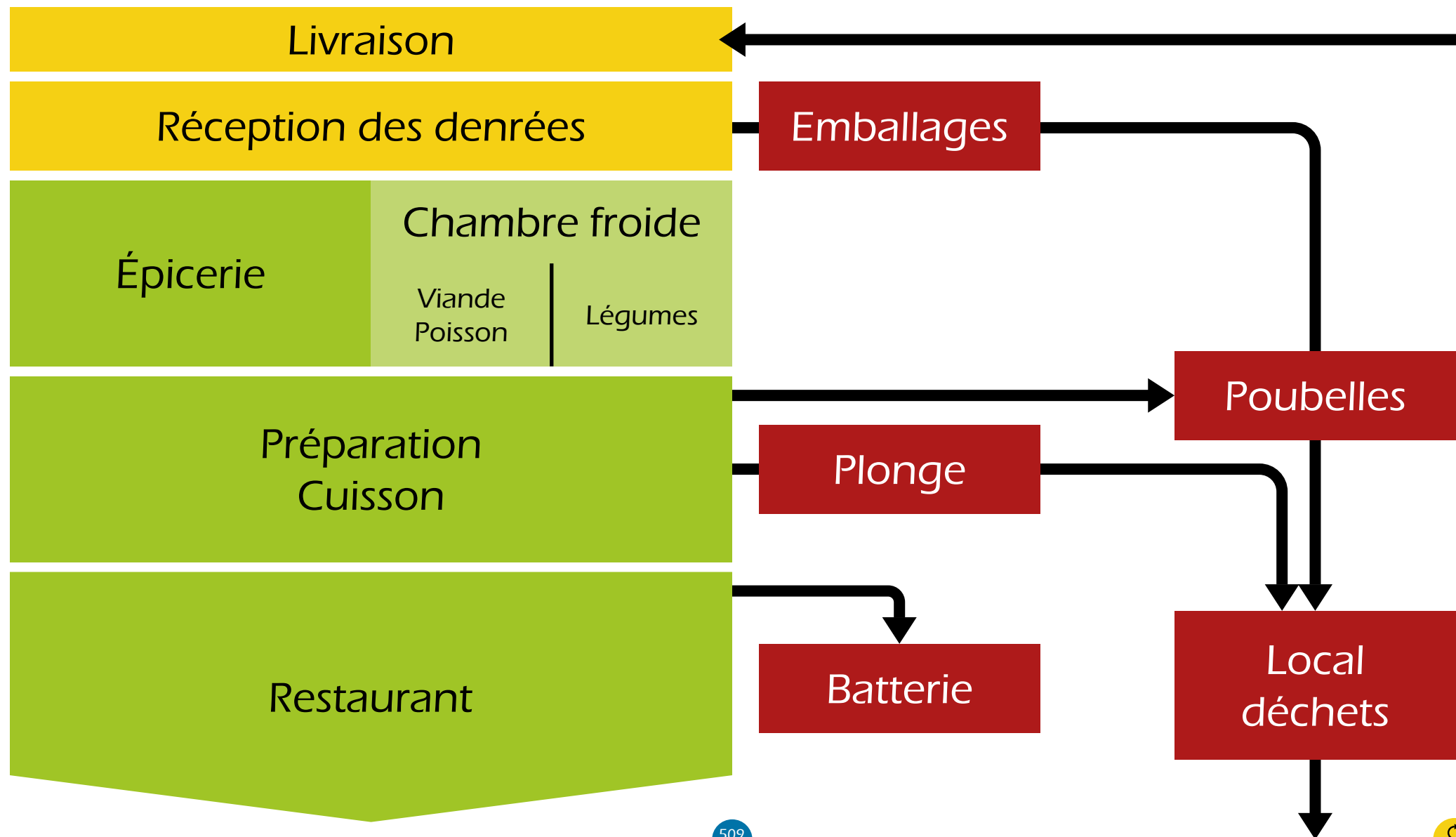
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



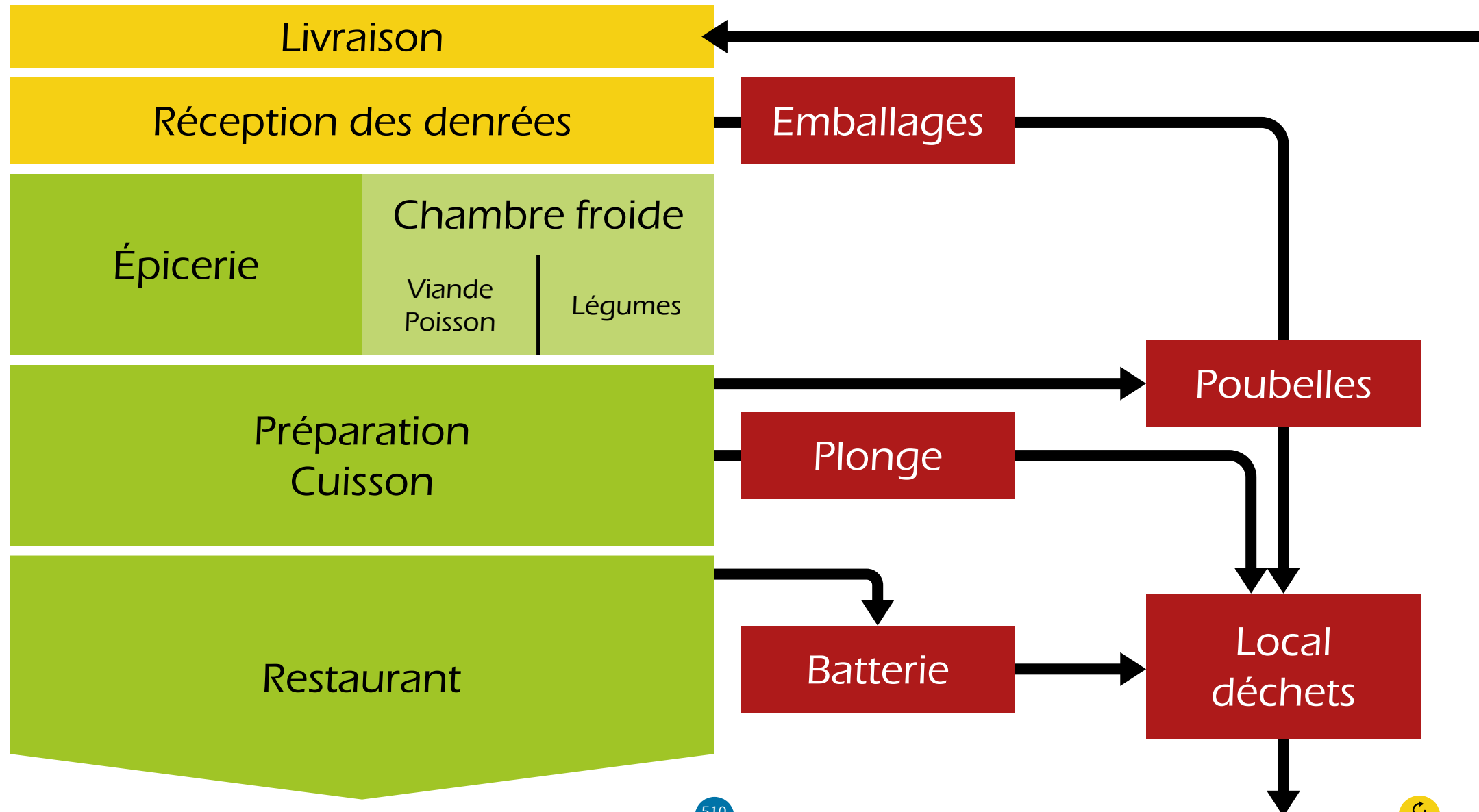
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



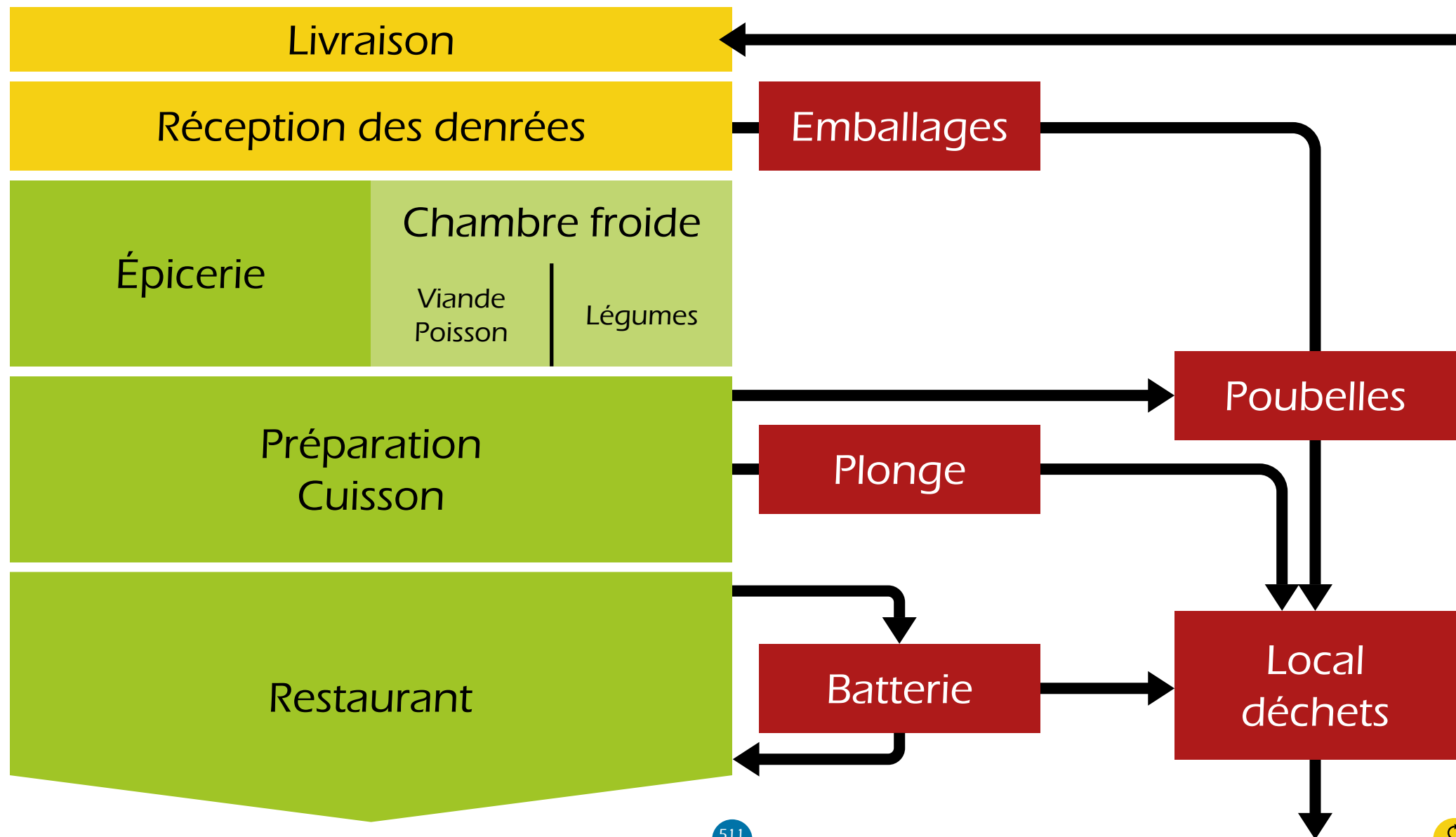
L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL



L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL





QUELLES SONT LES ZONES DITES « PROPRES » ET « SALES » ?

QUELLES SONT LES ZONES DITES « PROPRES » ET « SALES » ?

Batterie

Buffet des desserts

Chambre froide négative

Chambre froide positive

Chambre froide des produits frais

Économat

Légumerie

Local poubelle

Pâtisserie

Plonge

Vestiaire

Zone décartonnage

Zone de préparation chaude

Zone de préparation froide

QUELLES SONT LES ZONES DITES « PROPRES » ET « SALES » ?

Zone propre

Buffet des desserts

Chambre froide négative

Chambre froide positive

Chambre froide des produits frais

Pâtisserie

Zone de préparation chaude

Zone de préparation froide

Zone sale

Batterie

Économat

Légumerie

Local poubelle

Plonge

Vestiaire

Zone décartonnage



SECTORISATION DU RESTAURANT



SECTORISATION DU RESTAURANT



FLUX DES
ZONES SALES

Déchets
Cartons
Matériels sales

SECTORISATION DU RESTAURANT

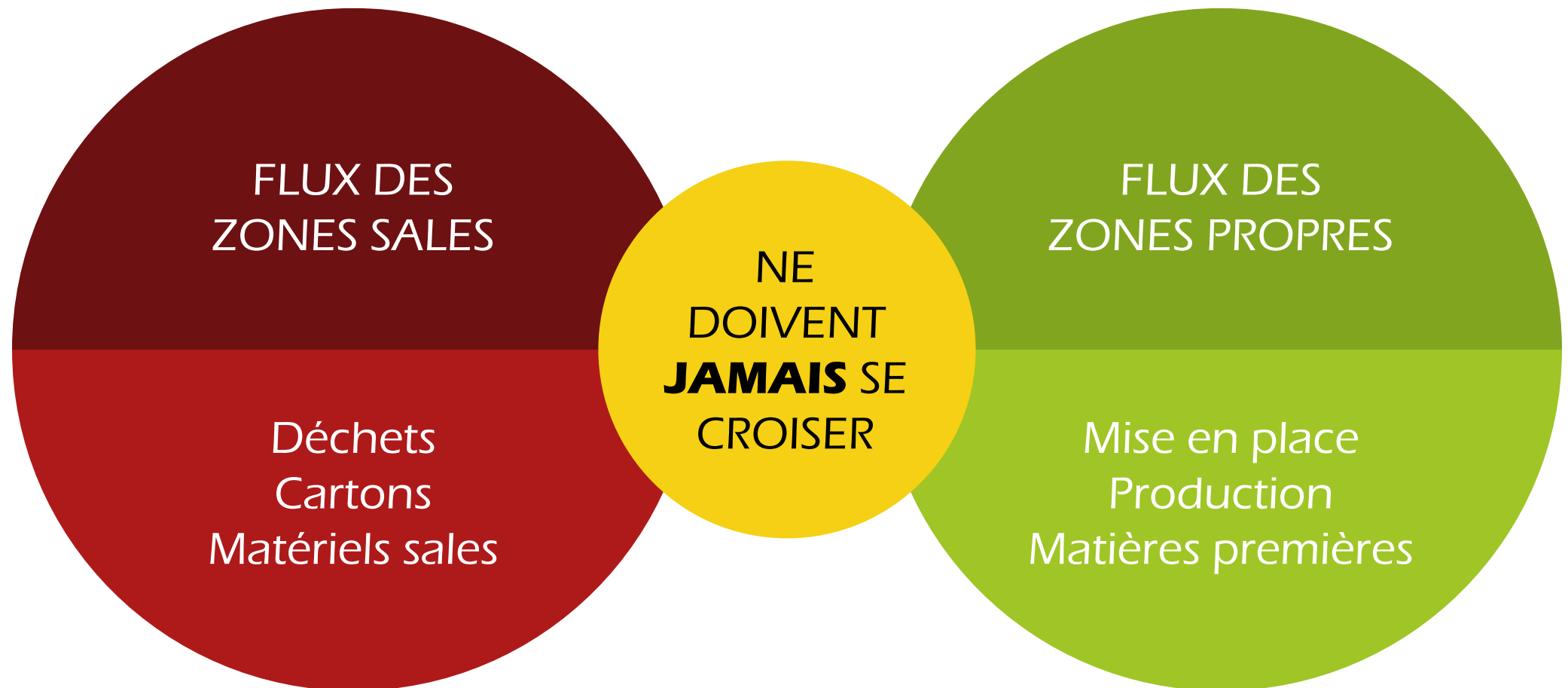
FLUX DES
ZONES SALES

Déchets
Cartons
Matériels sales

FLUX DES
ZONES PROPRES

Mise en place
Production
Matières premières

SECTORISATION DU RESTAURANT

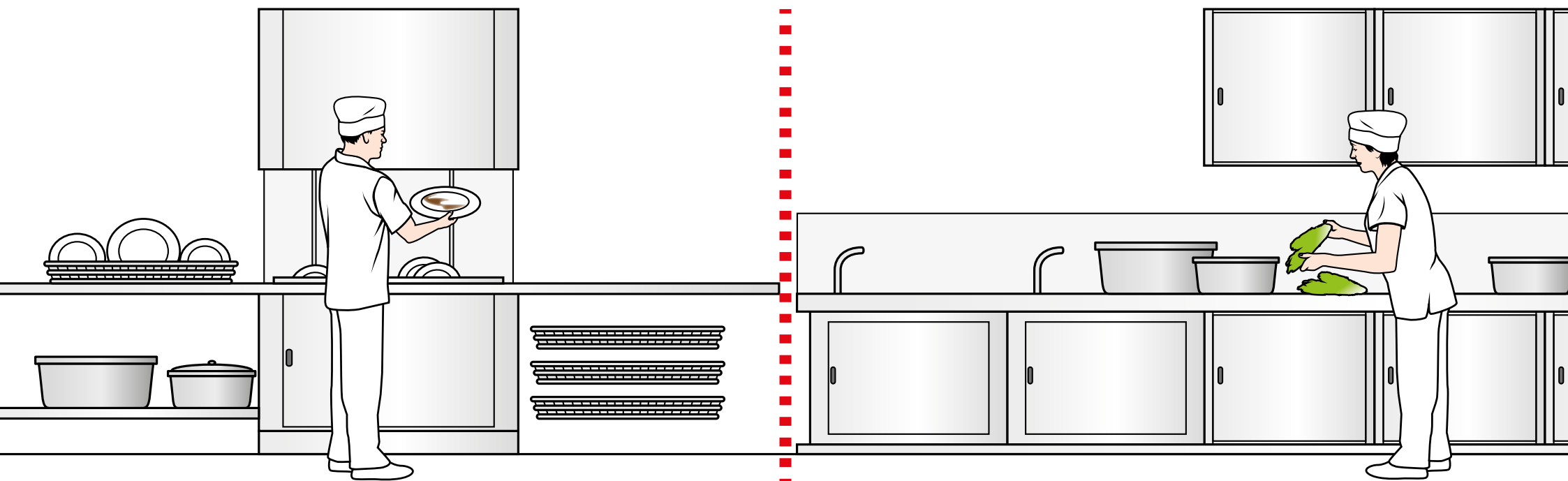




COMMENT AGIR ?



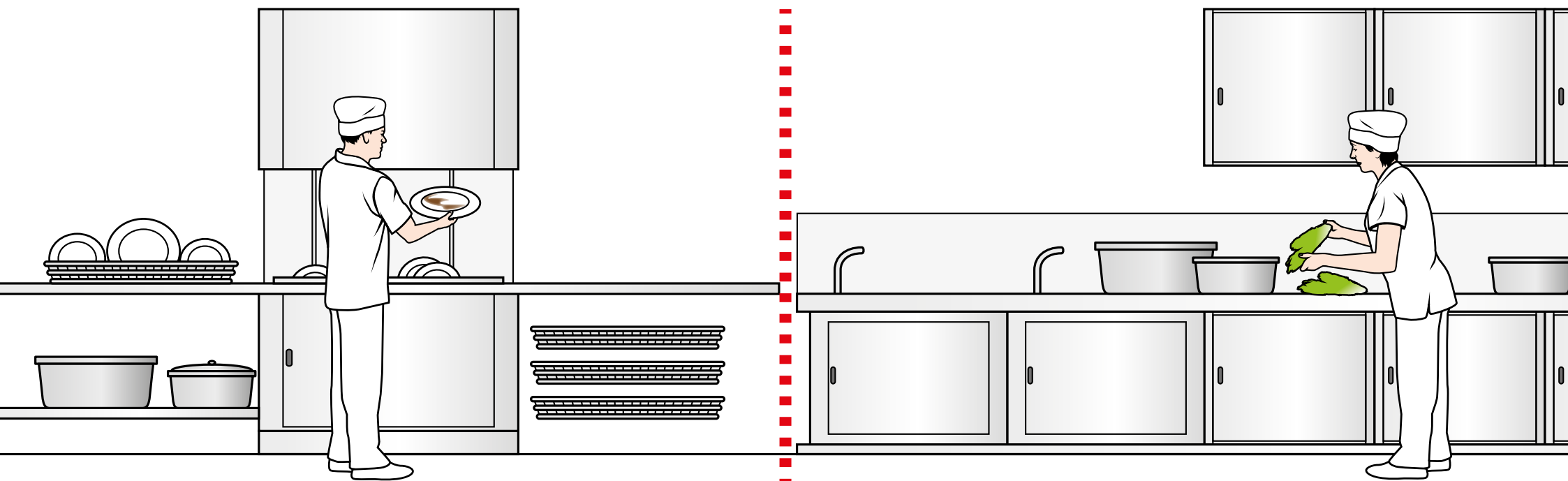
COMMENT AGIR ?





COMMENT AGIR ?

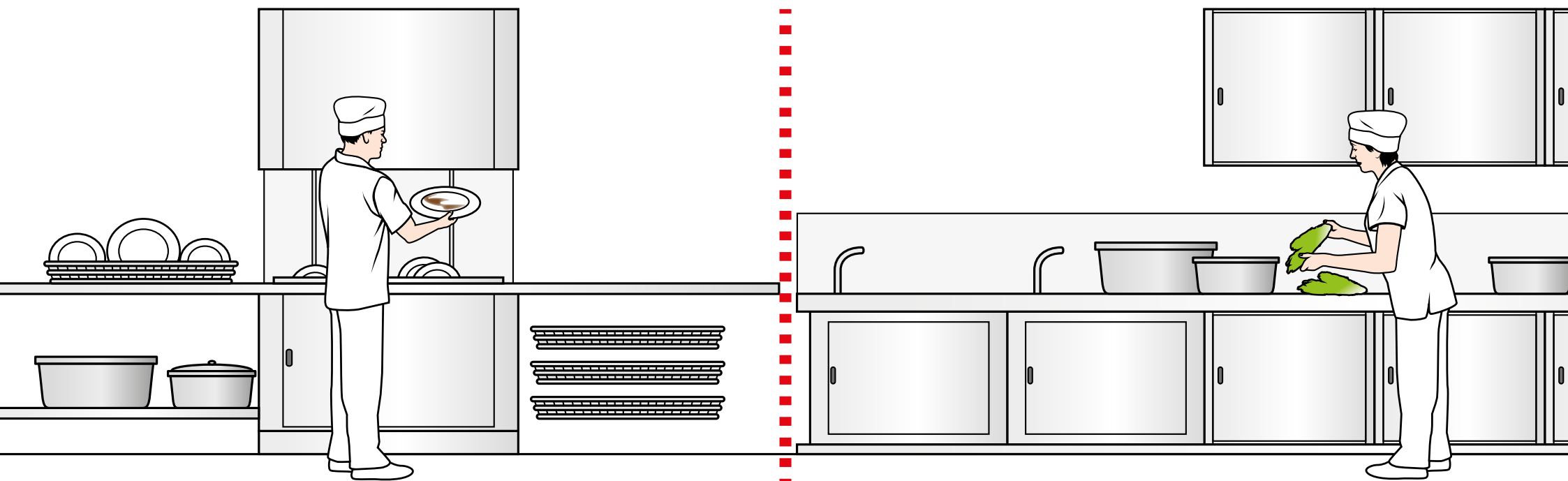
Zone sale



COMMENT AGIR ?

Zone sale

Zone propre





COMMENT AGIR ?

**Respecter
les zones** pour
chaque activité.





COMMENT AGIR ?



ARRÊTÉ DU 29/07/1997

Les locaux ne doivent pas constituer du fait de leur implantation, un risque d'insalubrité pour les denrées



RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT



RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

Ne **jamais**
poser un carton
à même le sol.



RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

Ne **jamais**
poser un carton
à même le sol.

Ne pas
placer les
cartons en **zone**
propre.

RÈGLES DE DÉCONDITIONNEMENT

Ne **jamais**
poser un carton
à même le sol.

Ne pas
placer les
cartons en **zone**
propre.

Il est interdit
de placer du
bois en **zone**
propre.



LA MARCHE EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées



LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées

Circuit vaisselle



LA MARCHÉ EN AVANT

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

Circuit des déchets



LA MARCHÉ EN AVANT

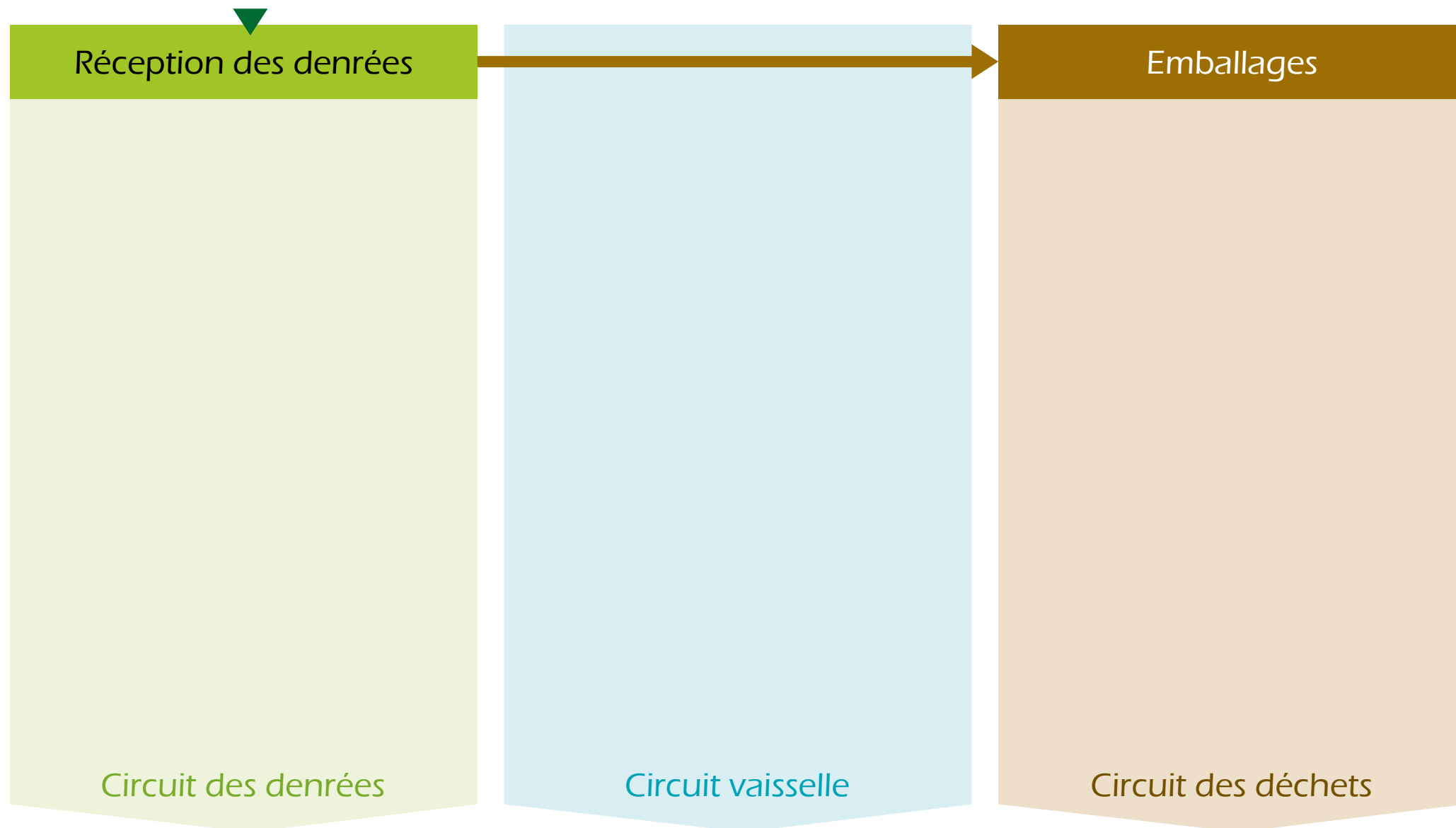
Réception des denrées

Circuit des denrées

Circuit vaisselle

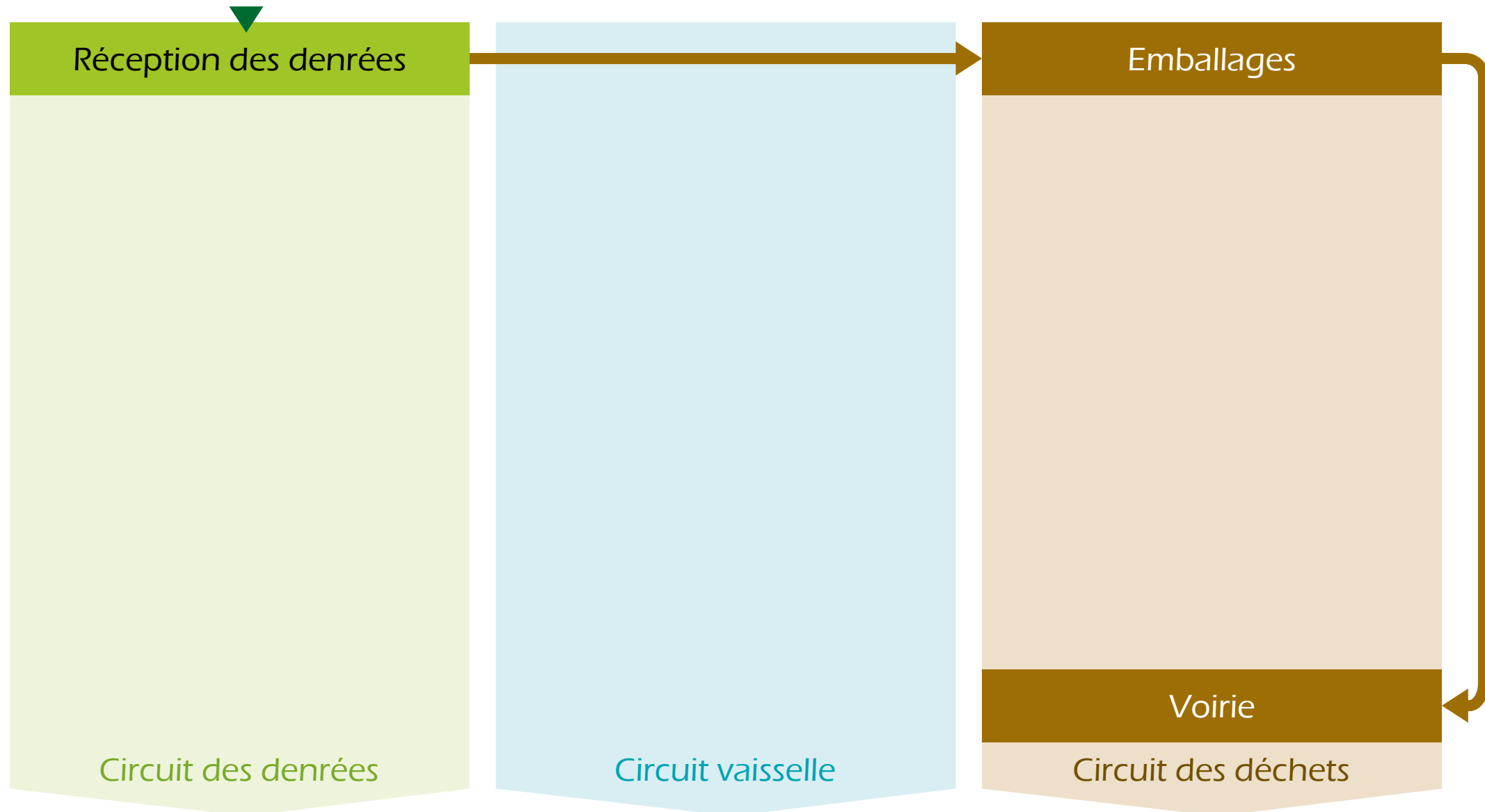
Circuit des déchets

LA MARCHÉ EN AVANT

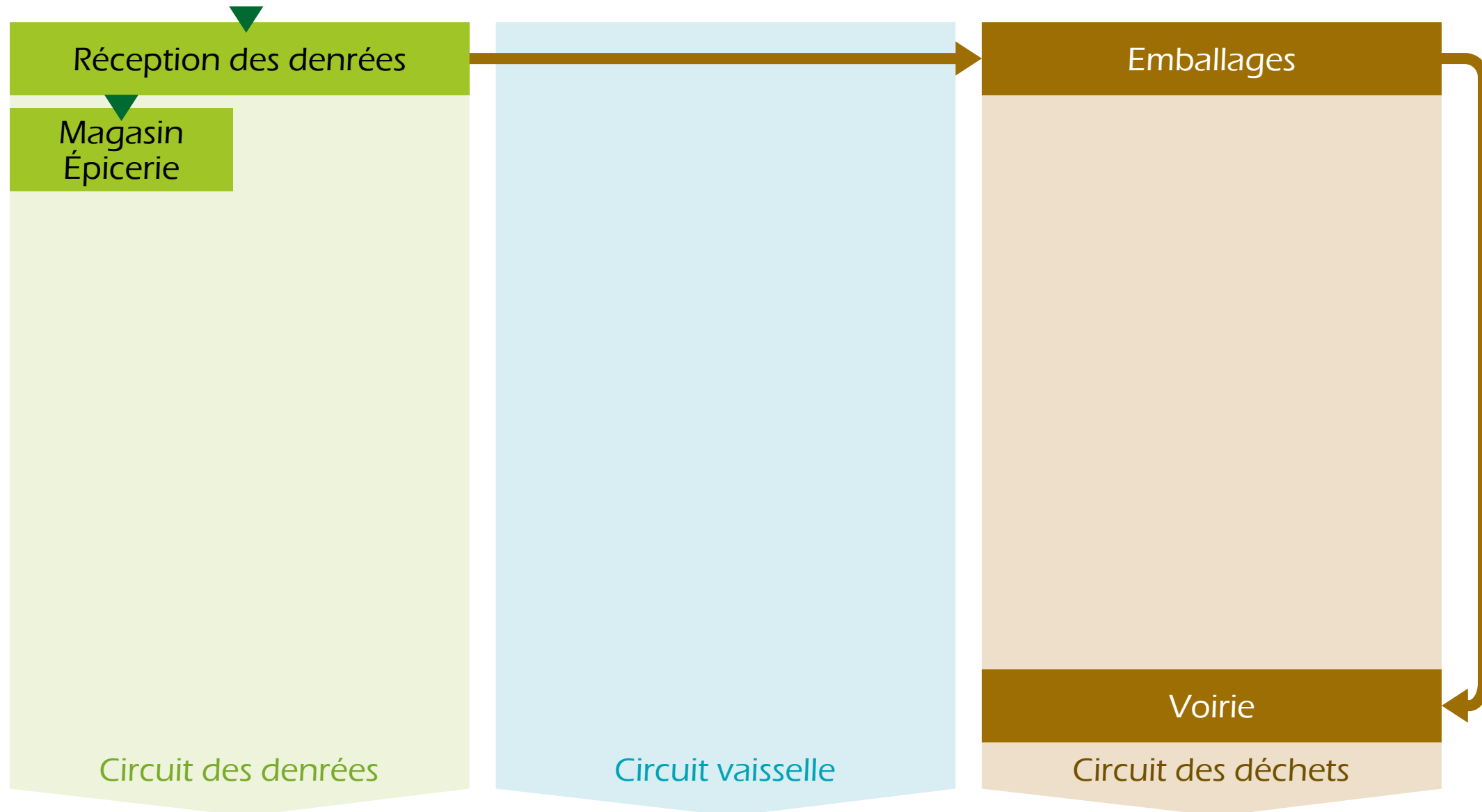




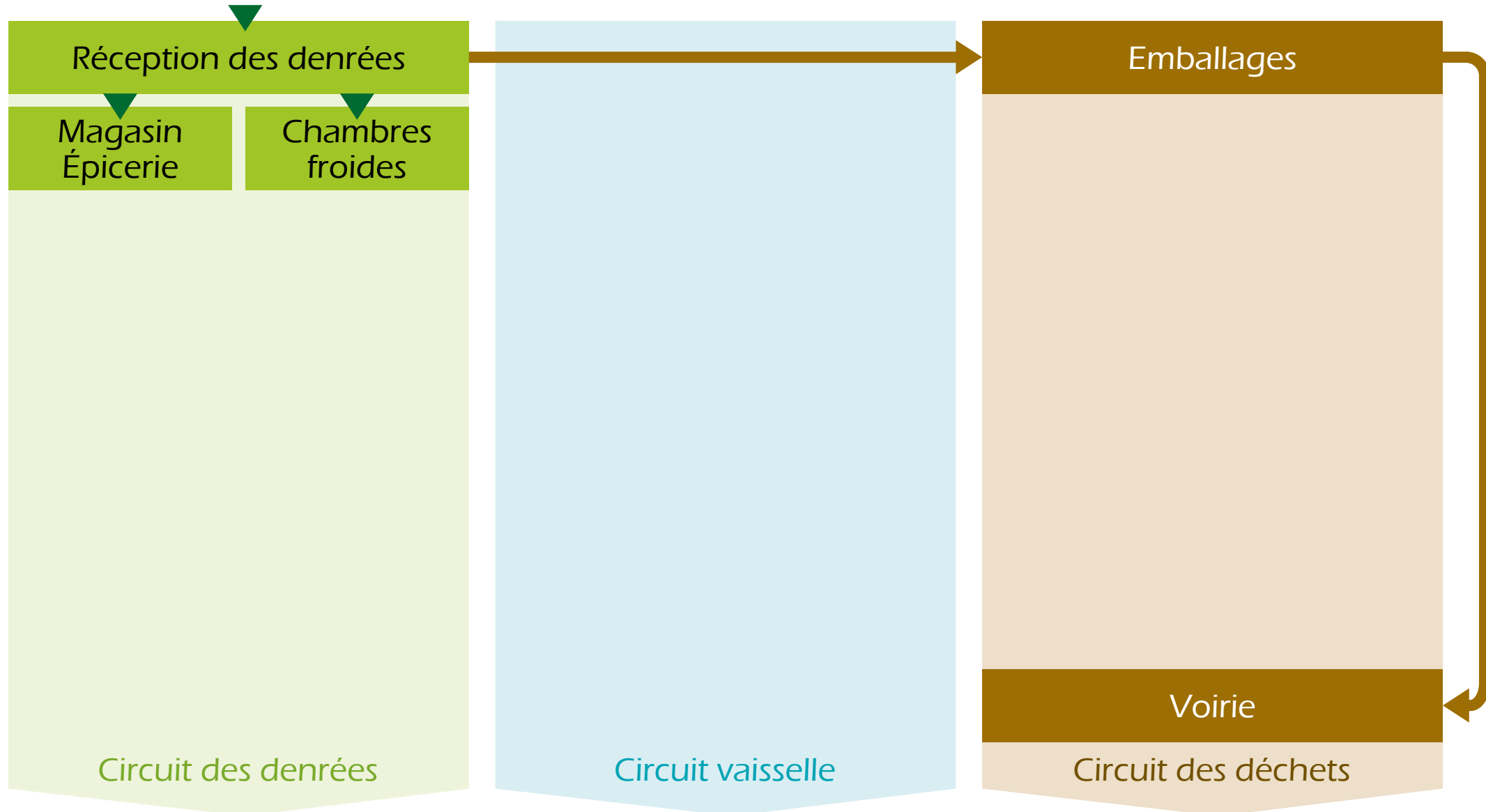
LA MARCHÉ EN AVANT



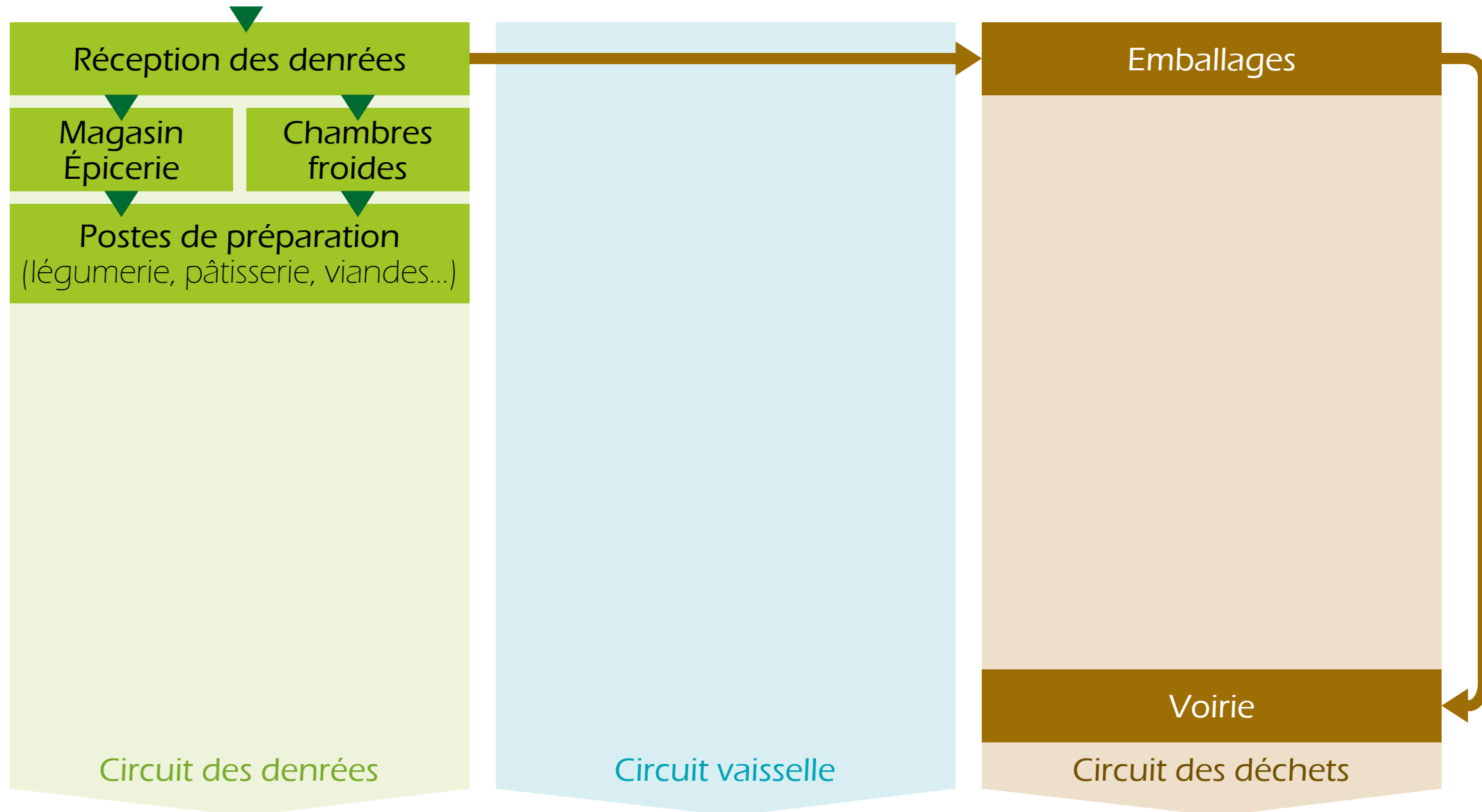
LA MARCHÉ EN AVANT



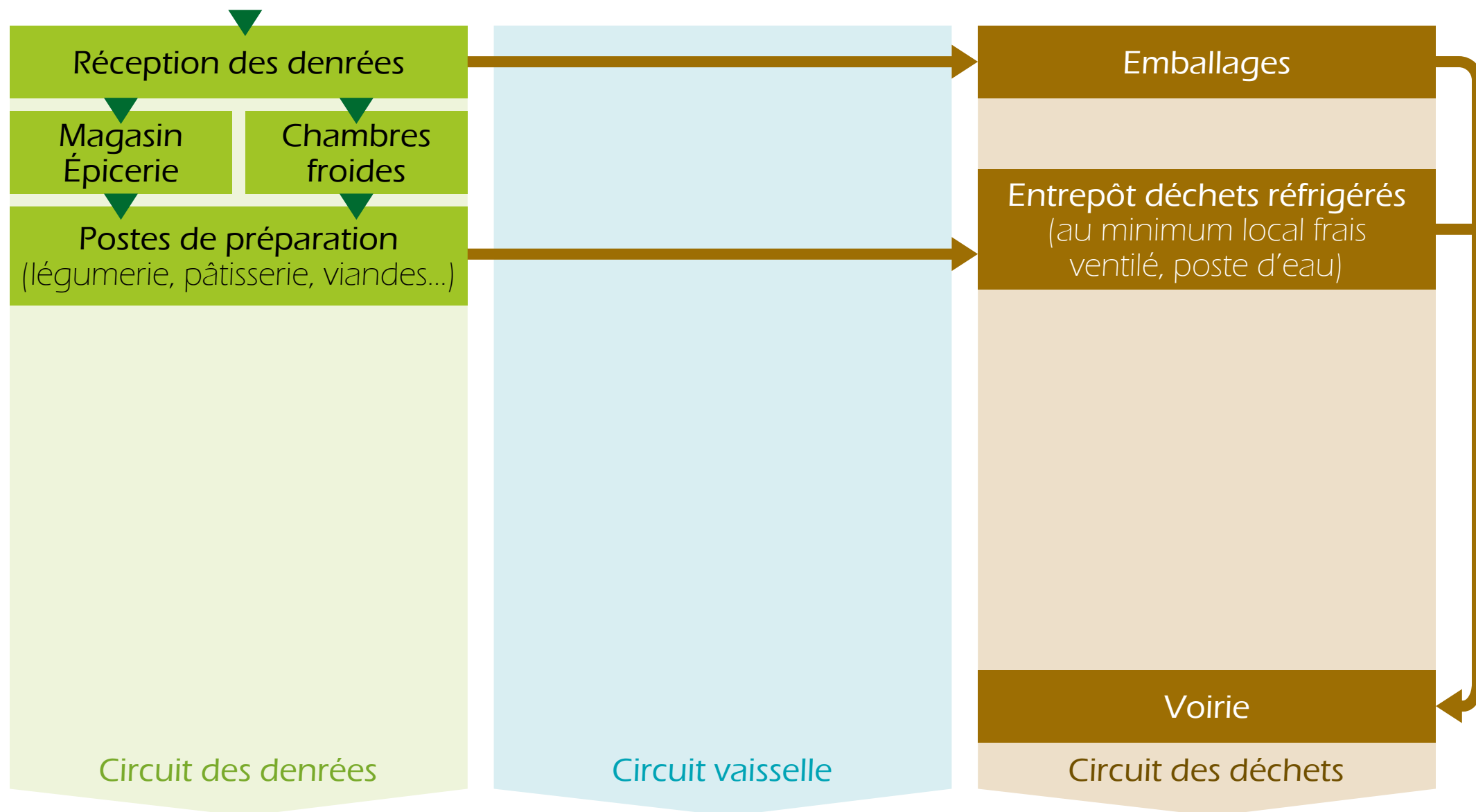
LA MARCHÉ EN AVANT



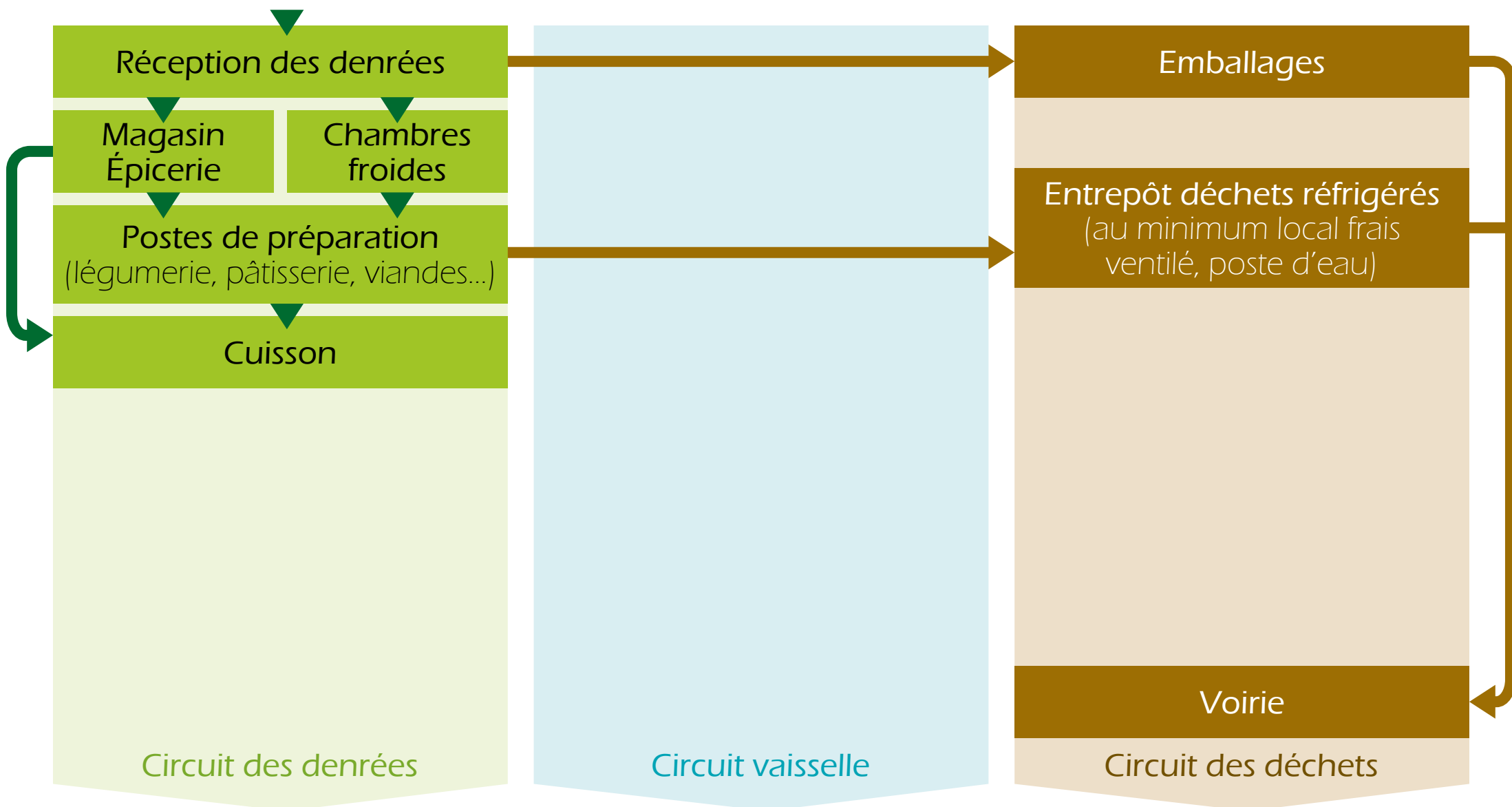
LA MARCHÉ EN AVANT



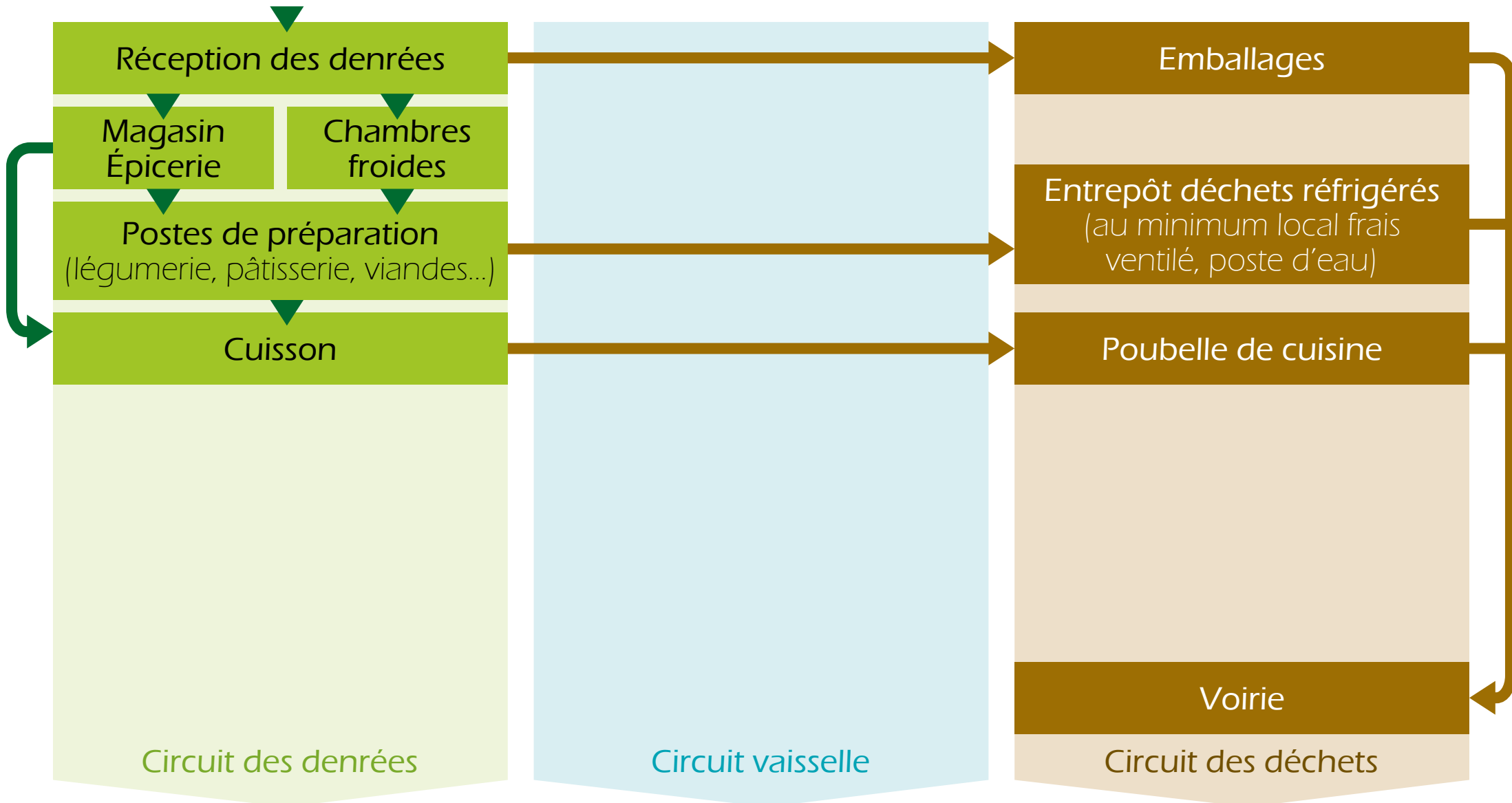
LA MARCHÉ EN AVANT



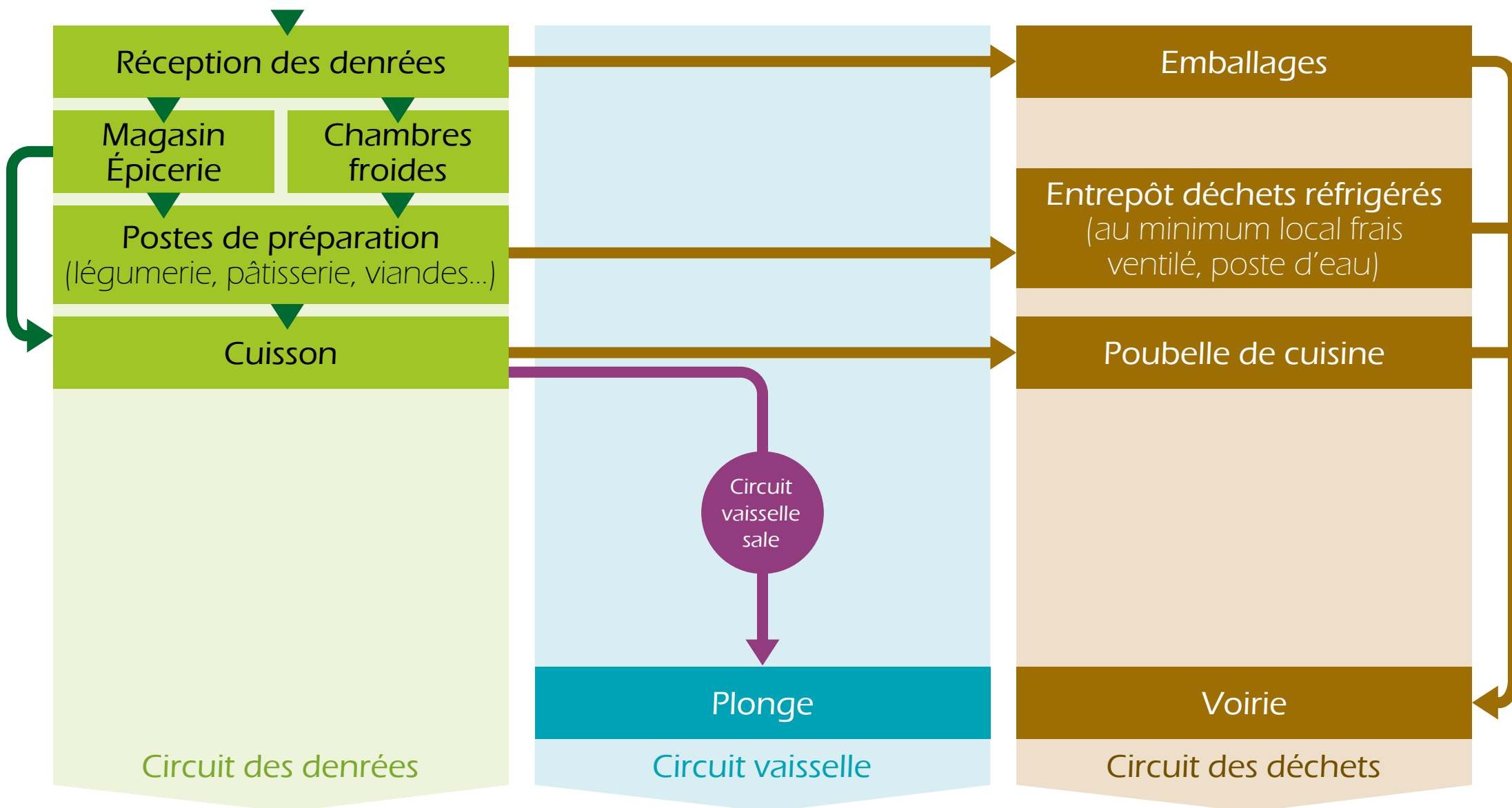
LA MARCHÉ EN AVANT



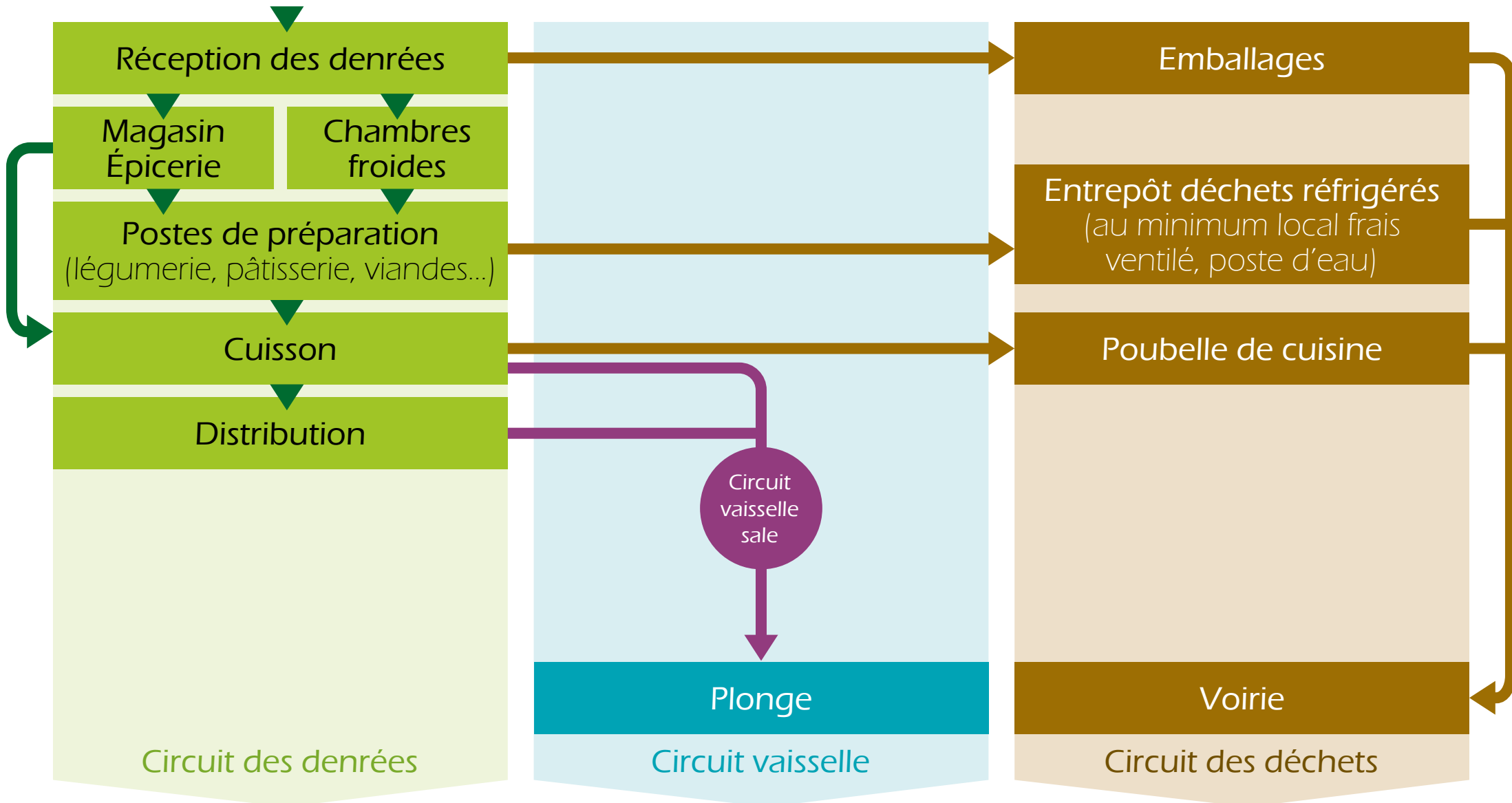
LA MARCHÉ EN AVANT



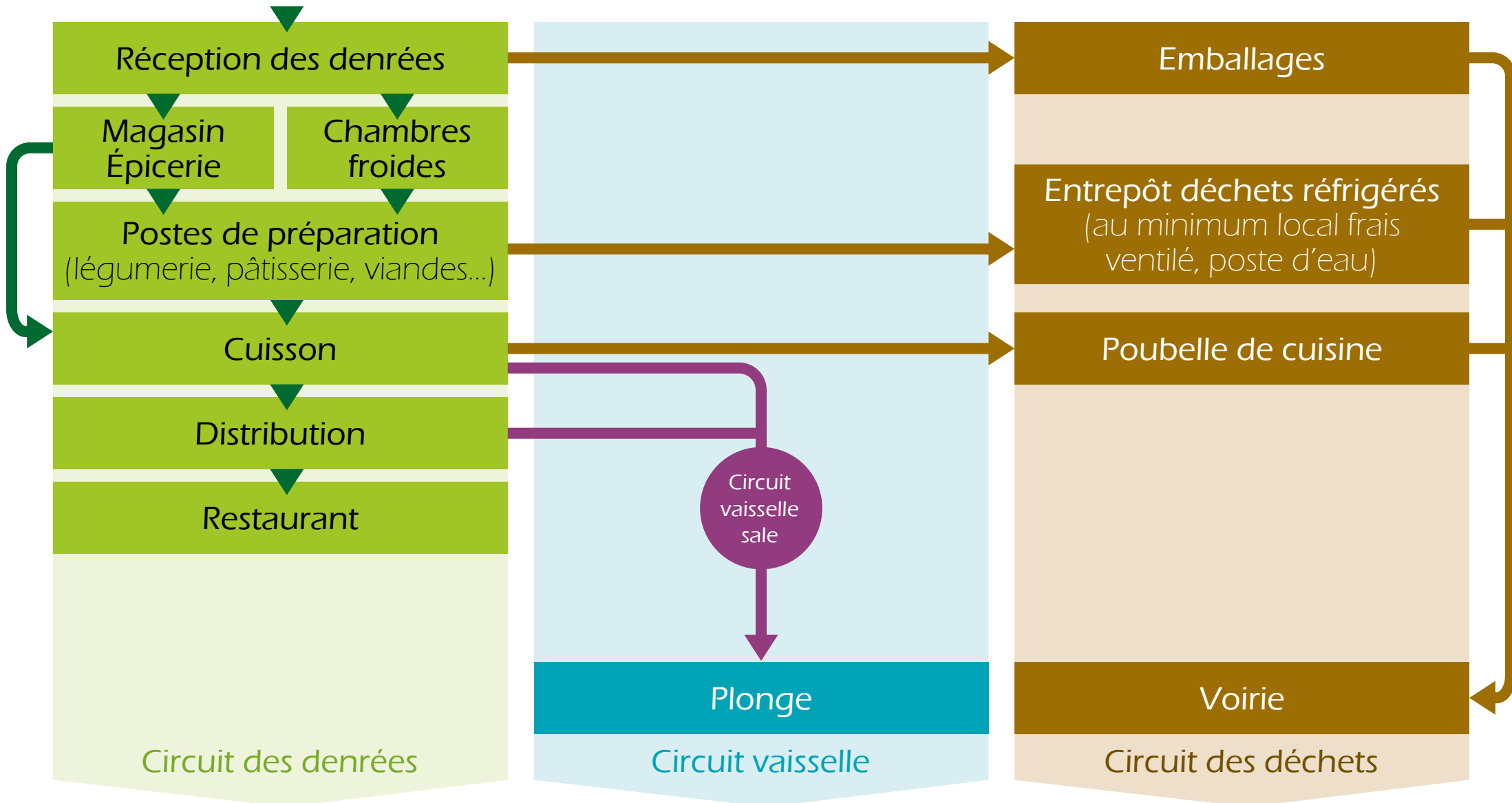
LA MARCHÉ EN AVANT



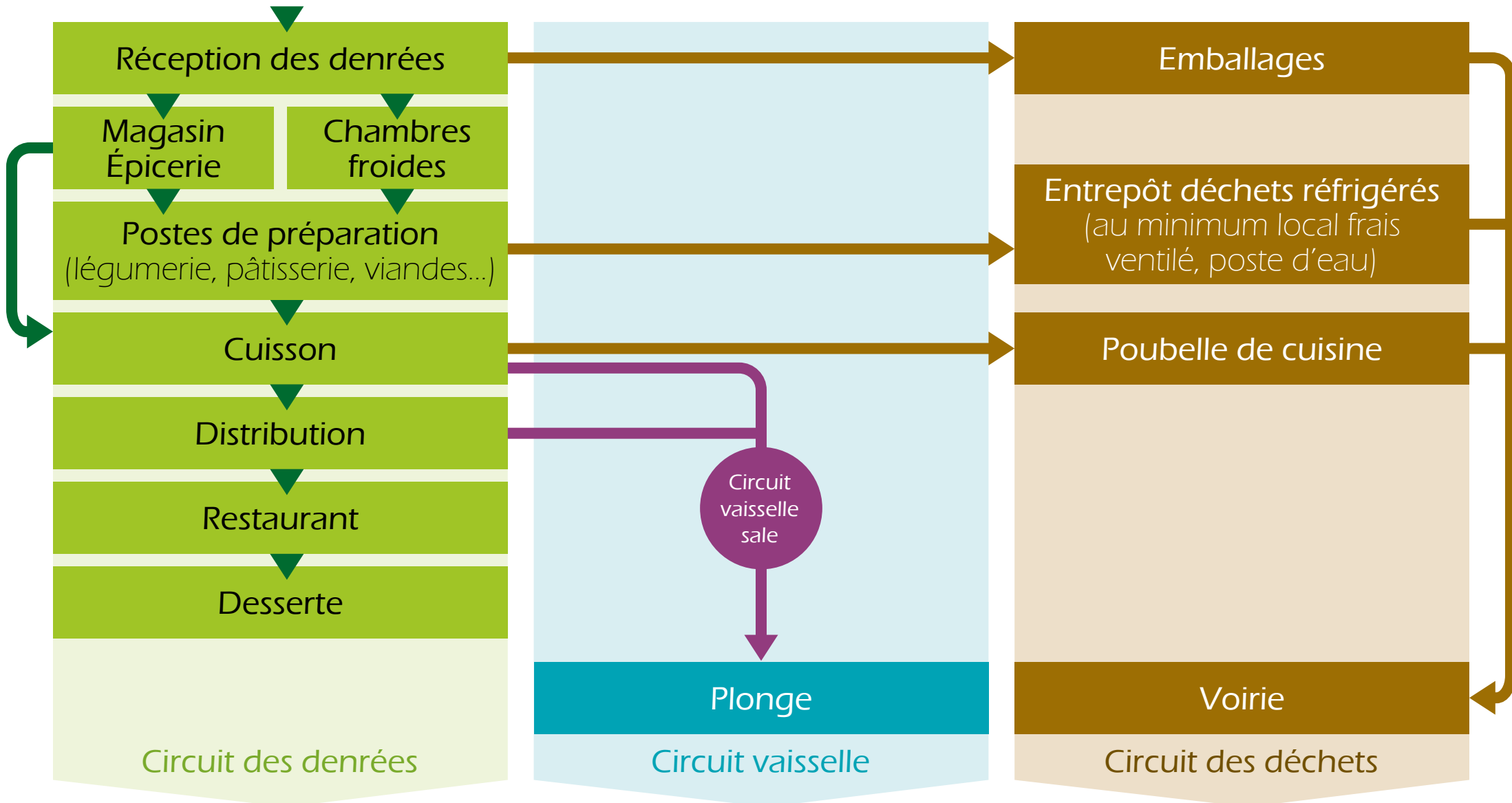
LA MARCHÉ EN AVANT



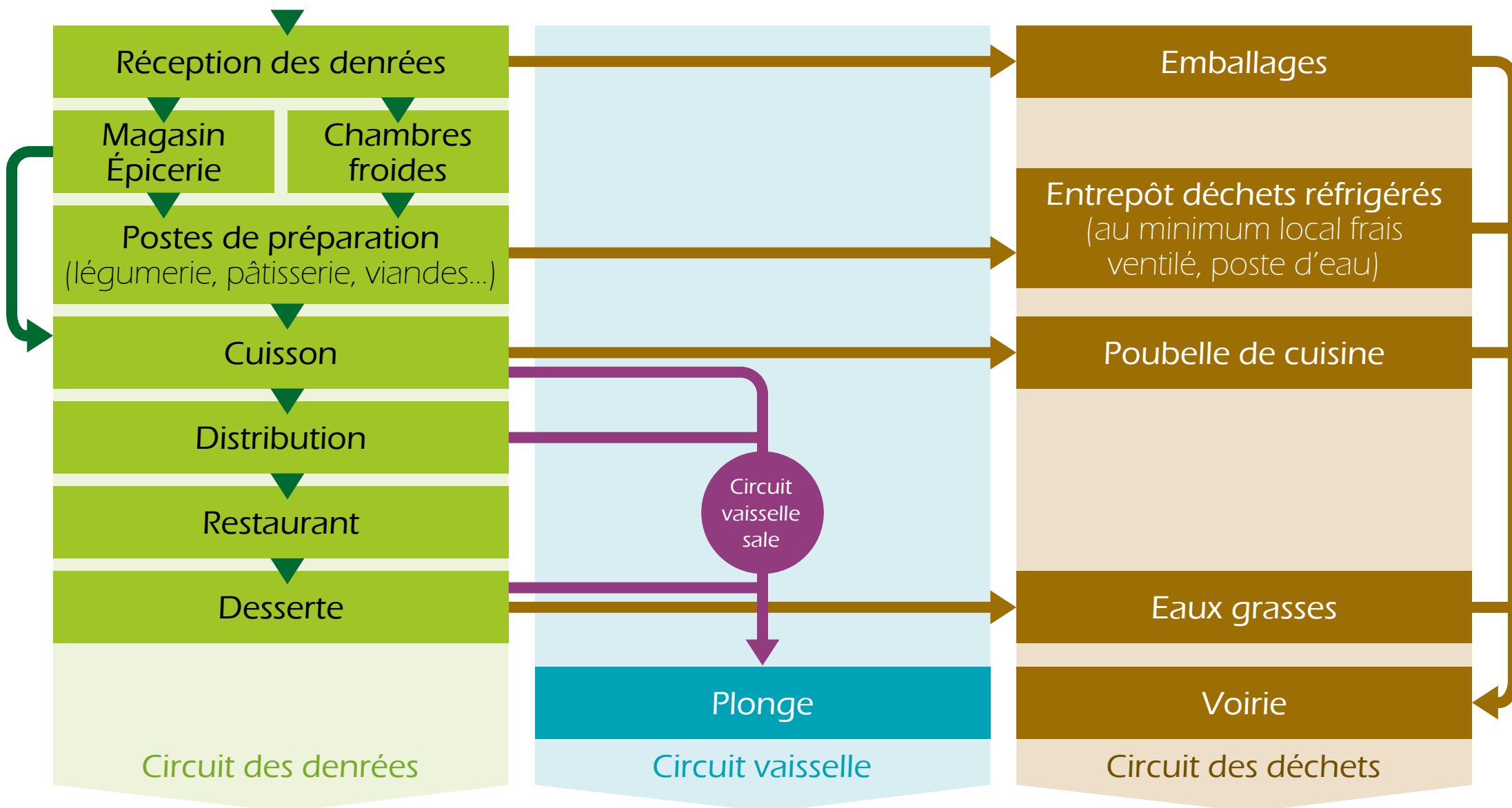
LA MARCHÉ EN AVANT



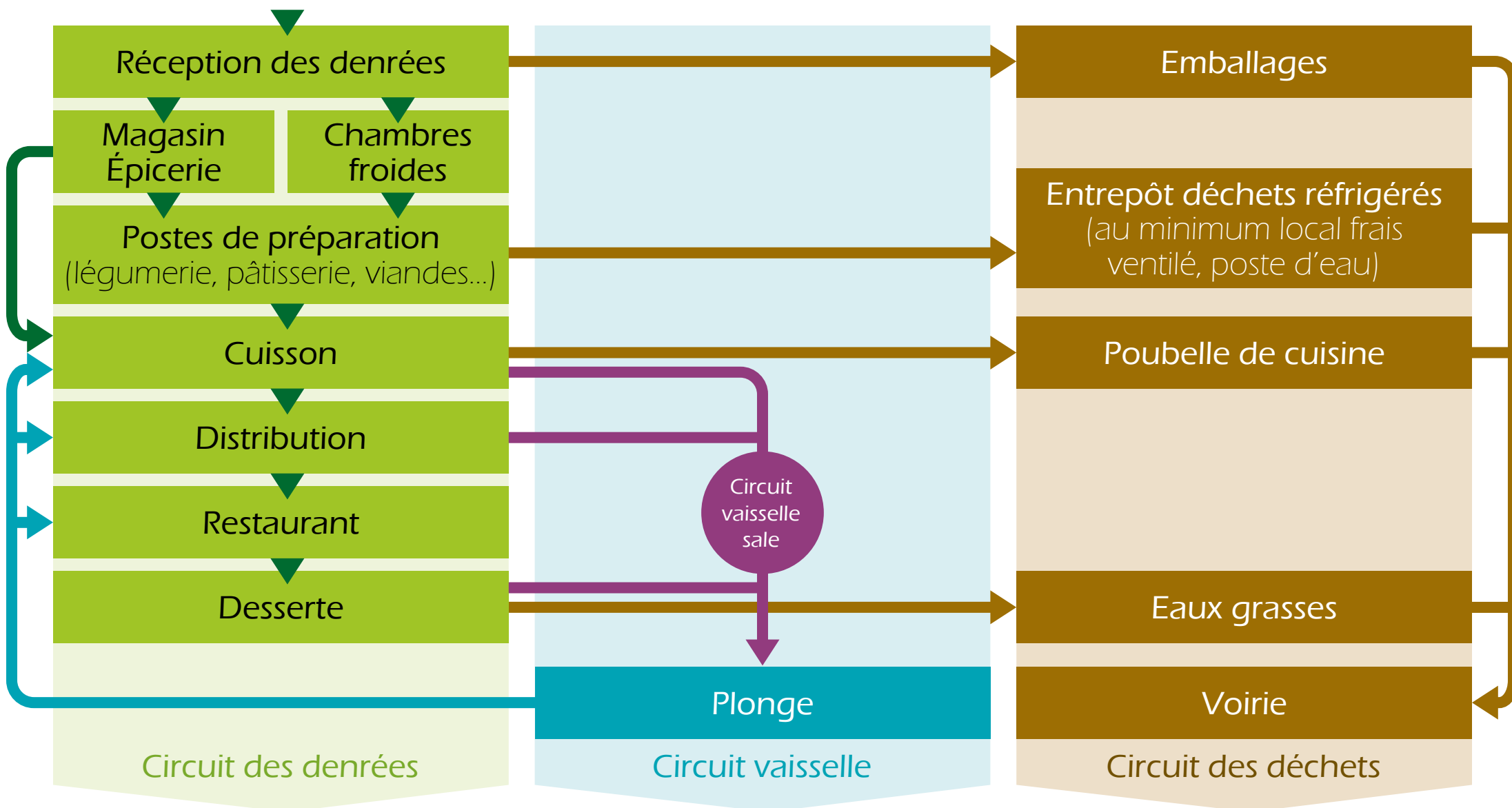
LA MARCHÉ EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT



LA MARCHÉ EN AVANT





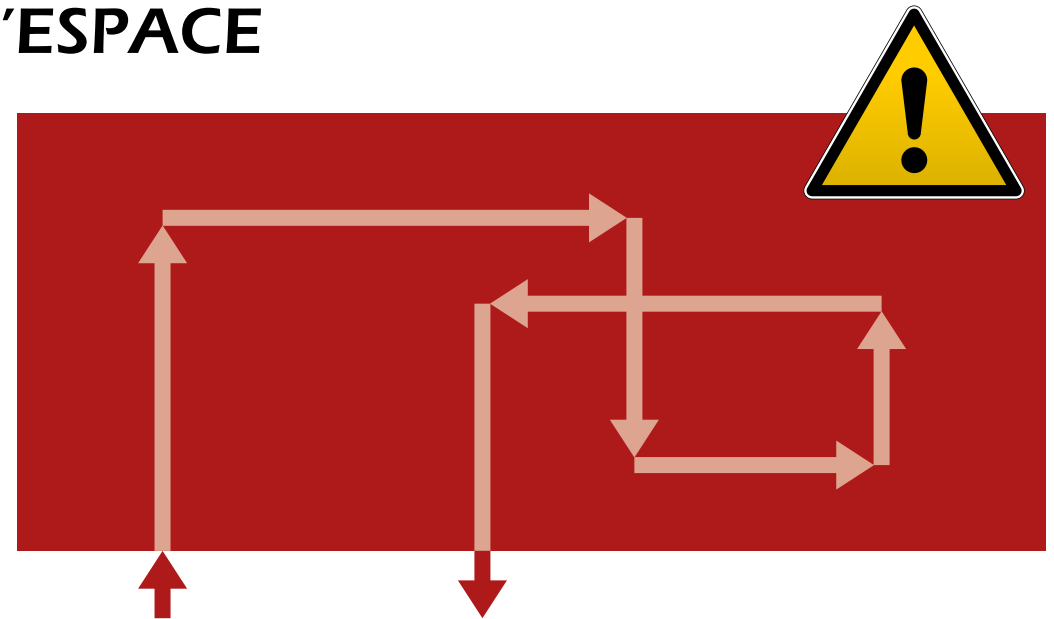
LA MARCHE EN AVANT DANS L'ESPACE



LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

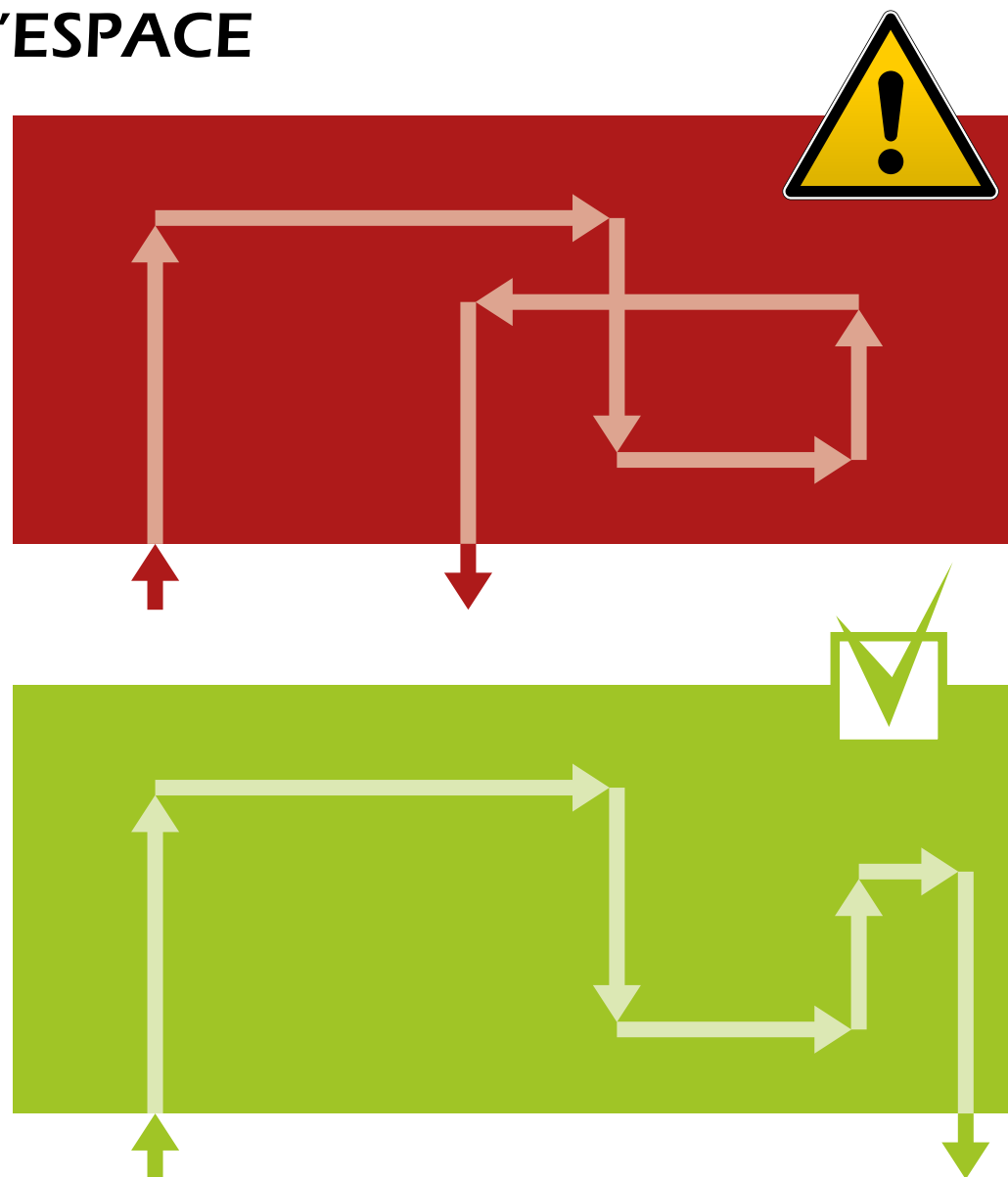
**Pas
de retour en
arrière !**

**Pas
de retour en
arrière !**



LA MARCHÉ EN AVANT DANS L'ESPACE

**Pas
de retour en
arrière !**





LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS



LA MARCHE EN AVANT DANS LE TEMPS

La notion de marche en avant dans le temps est une notion théorique **liée à la fois**

LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

La notion de marche en avant dans le temps est une notion théorique **liée à la fois**

À l'organisation
du travail

LA MARCHÉ EN AVANT DANS LE TEMPS

La notion de marche en avant dans le temps est une notion théorique **liée à la fois**

À l'organisation
du travail

À la
conception
des locaux



MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE



MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages



MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

Nettoyer et désinfecter le poste de travail et le matériel à
chaque changement de produit d'opération

MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE

Pas de cartons d'emballages

Éliminer de suite tout déchet

Nettoyer et désinfecter le poste de travail et le matériel à
chaque changement de produit d'opération

Limitation du nombre d'inter-contamination entre les produits

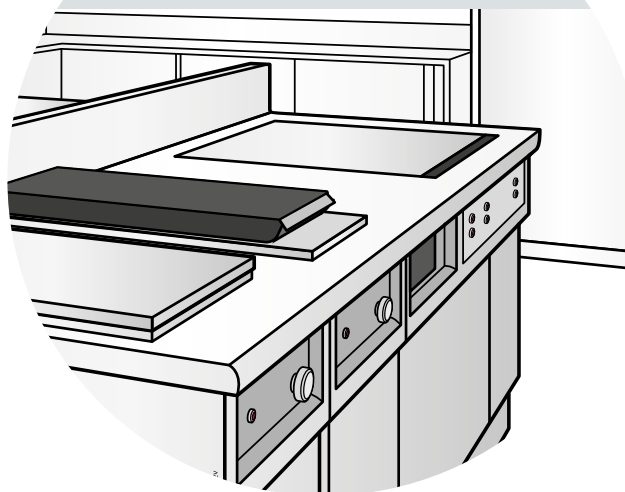


ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

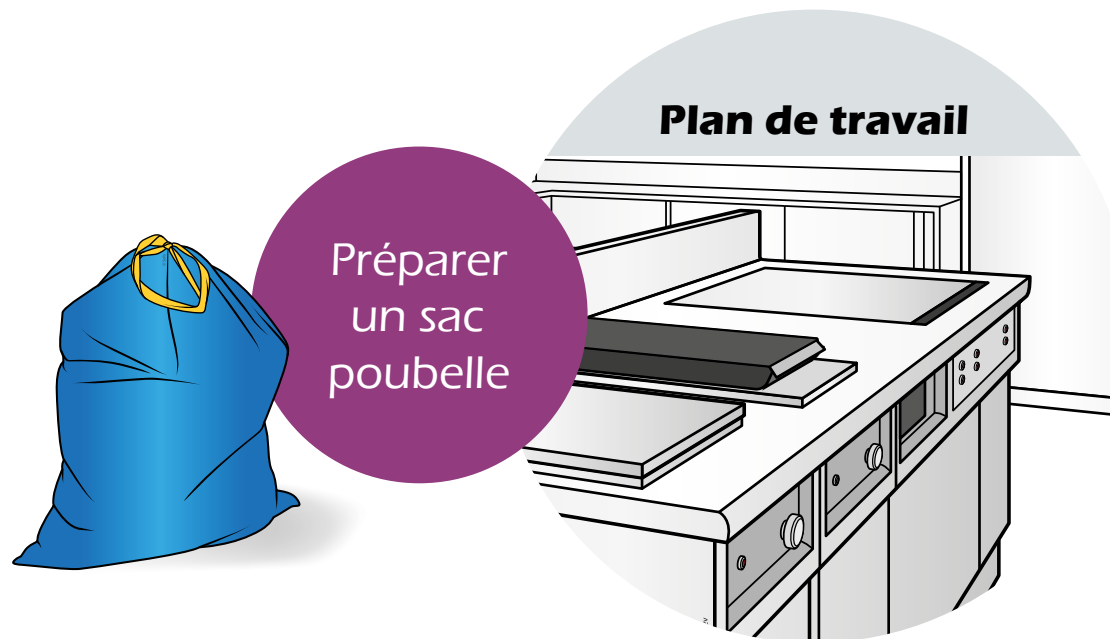


ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL

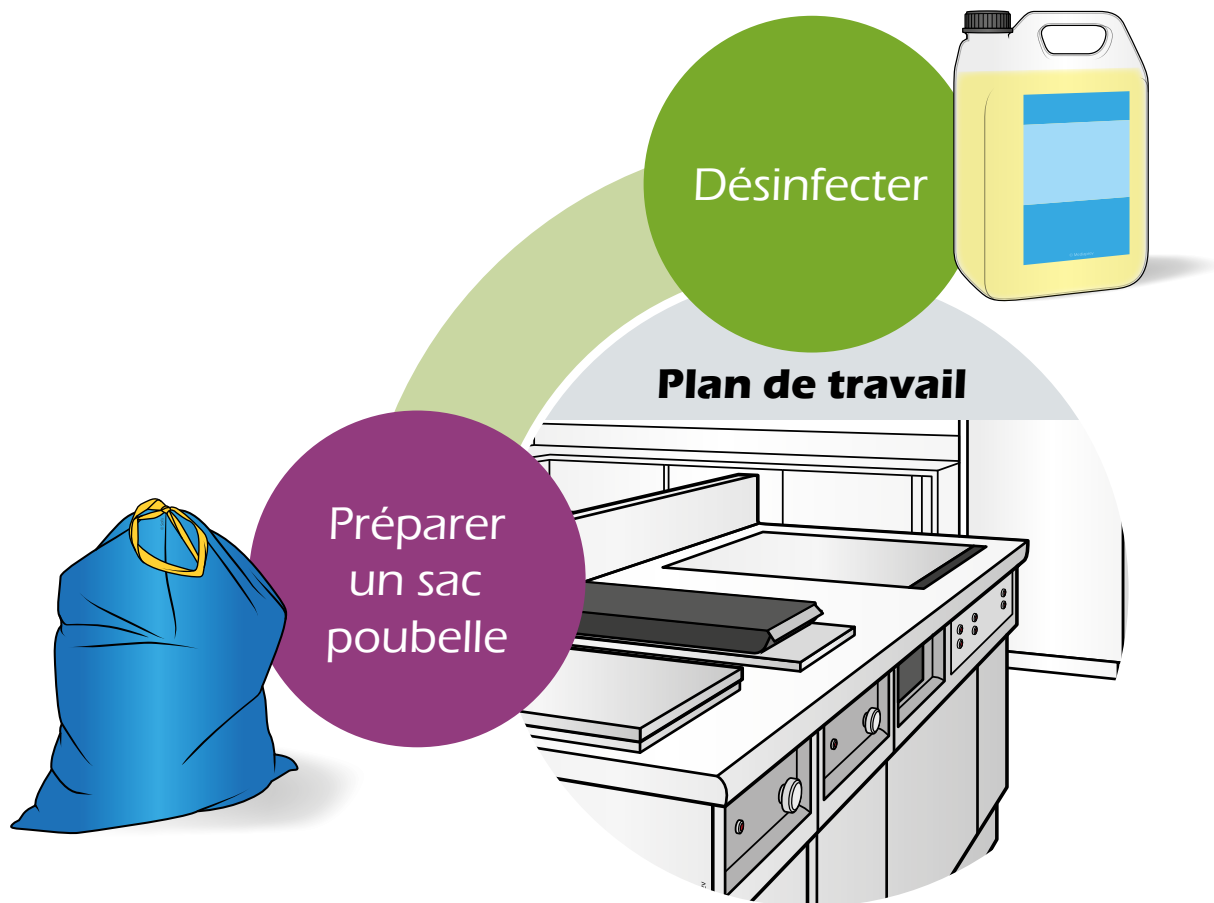
Plan de travail



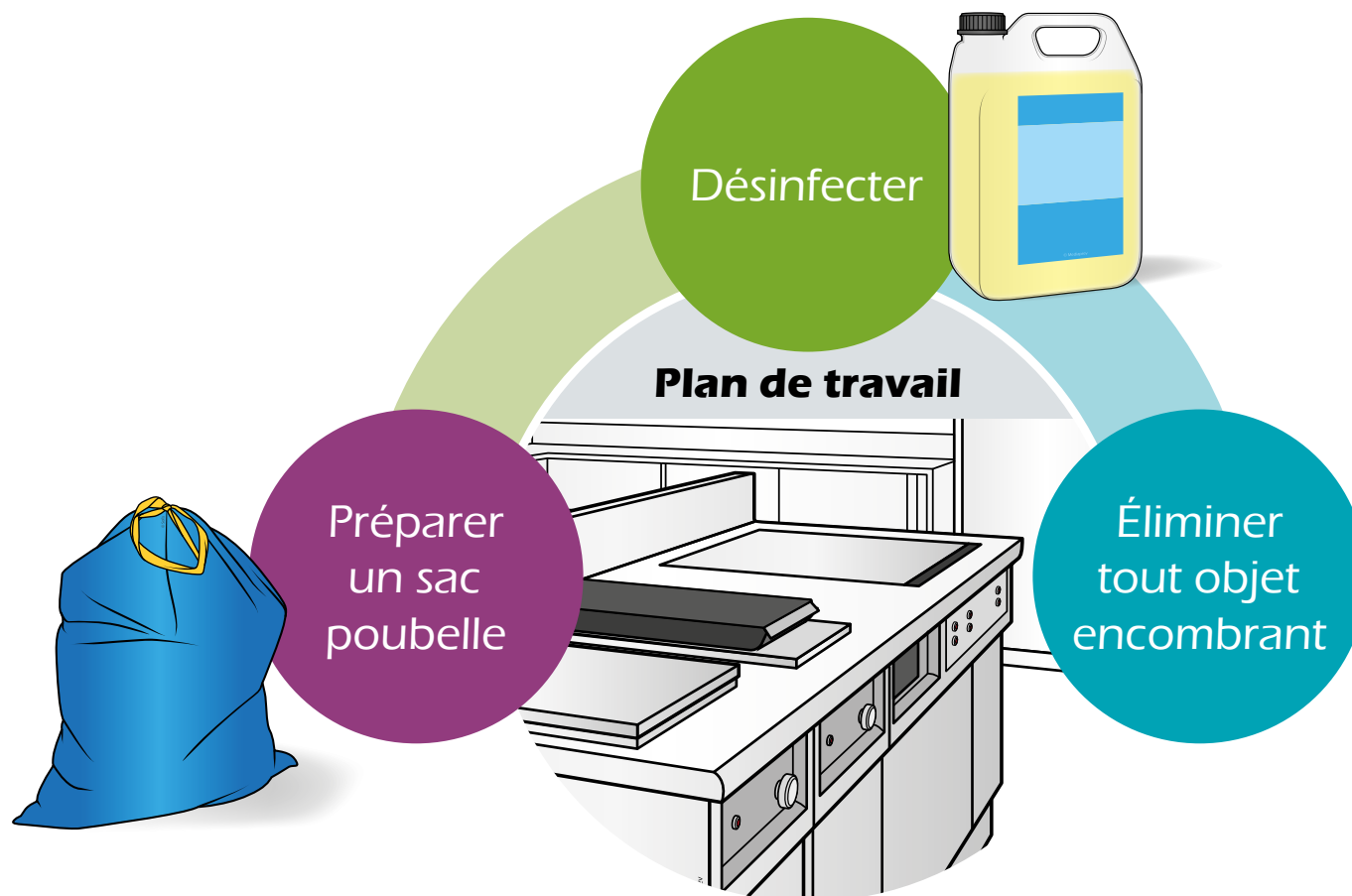
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



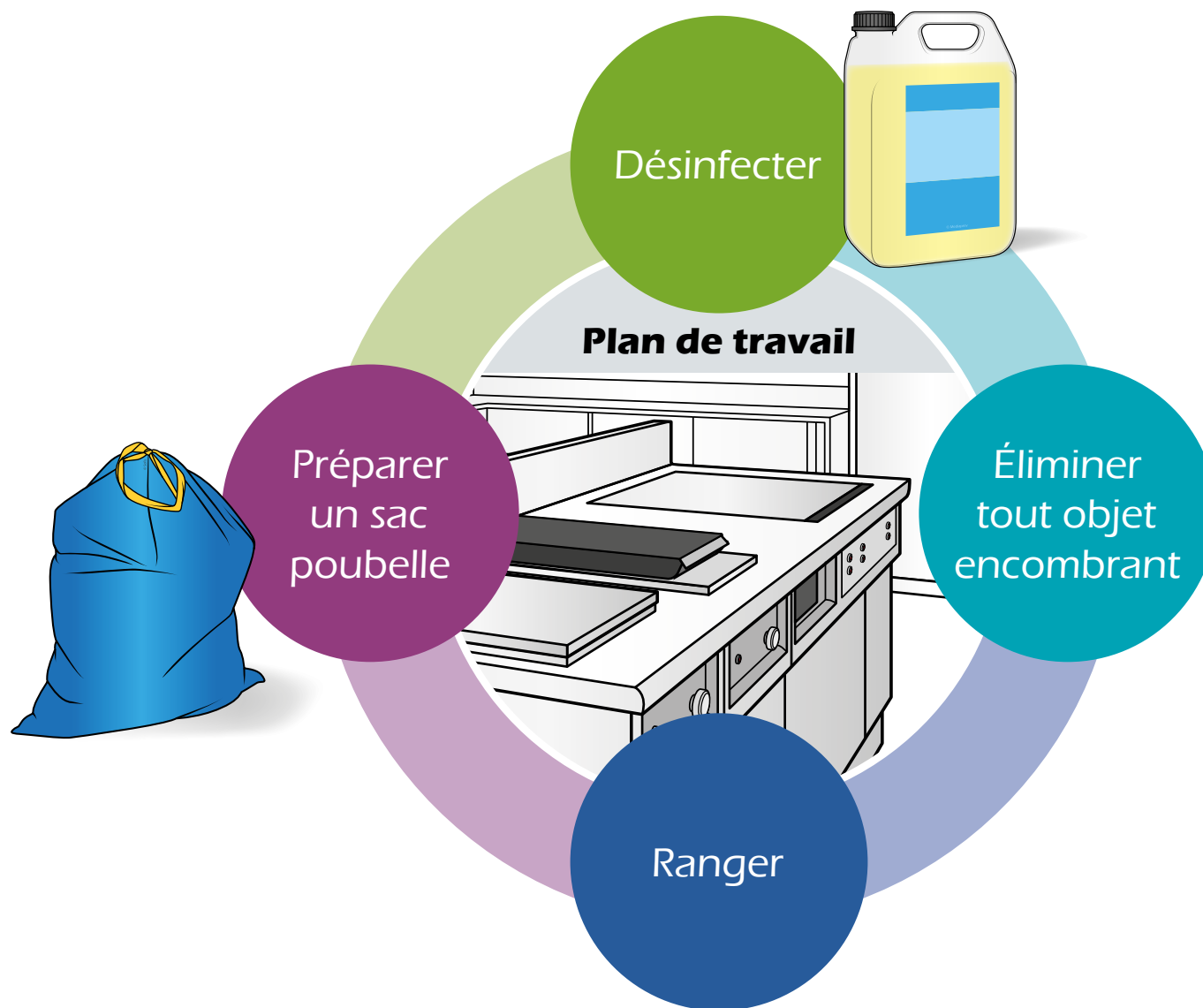
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



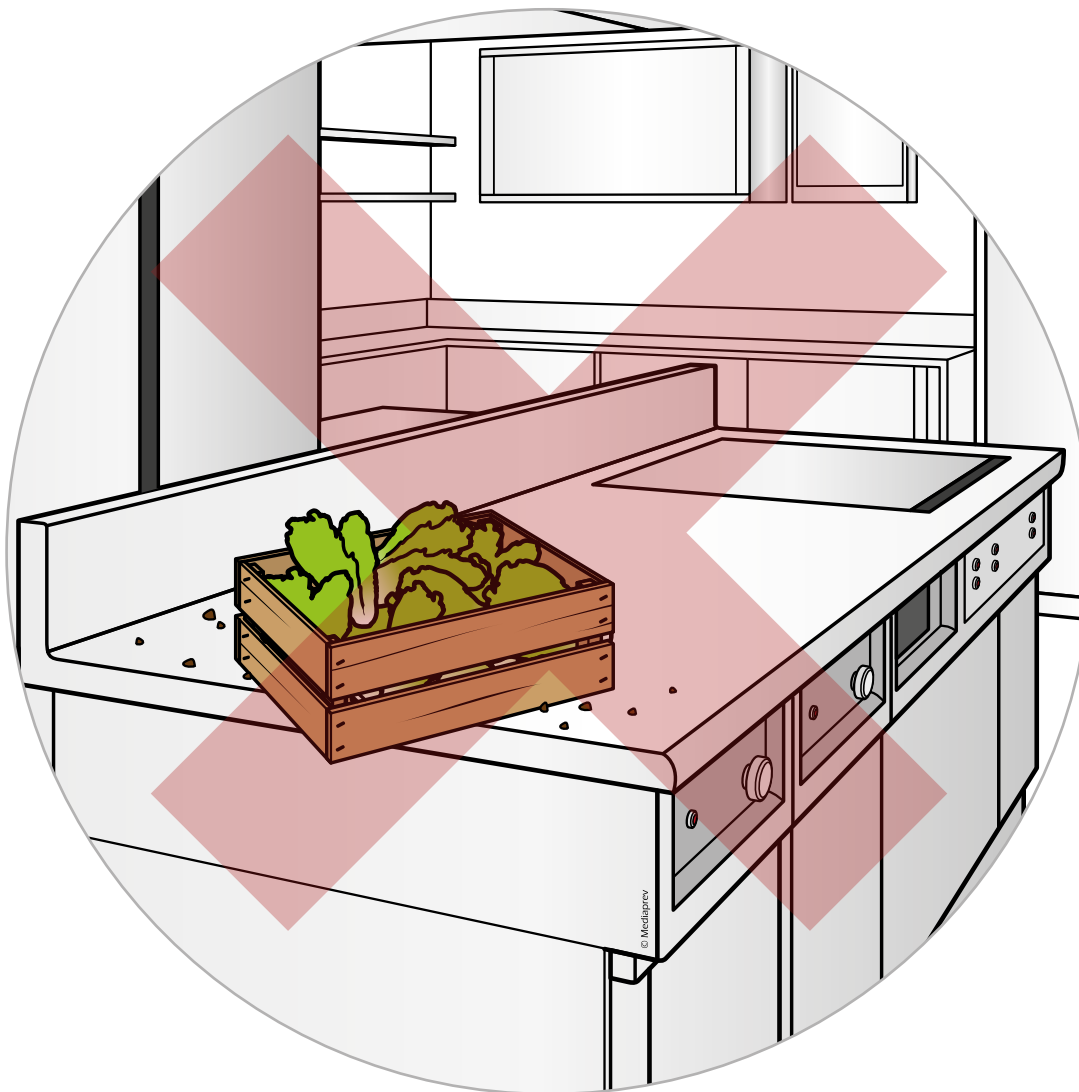
ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



ORGANISATION SUR SON MILIEU DE TRAVAIL



MAINTIEN DU POSTE DE TRAVAIL PROPRE





QUIZ

QUIZ

1

Je peux ouvrir le couvercle de la poubelle avec la main.

A**Vrai****B****Faux**



QUIZ

1

Je peux ouvrir le couvercle de la poubelle avec la main.

A

Vrai

B

Faux

QUIZ

2

Je dois nettoyer le local poubelle une fois par semaine au moins.

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

2

Je dois nettoyer le local poubelle une fois par semaine au moins.

A

Vrai

B

Faux

QUIZ

3 J'évacue les sacs poubelles après les avoir fermés.

A Vrai

B Faux



QUIZ

3 J'évacue les sacs poubelles après les avoir fermés.

A Vrai

B Faux



QUIZ

4

J'évacue les sacs poubelles cuisine après nettoyage des locaux.

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

4

J'évacue les sacs poubelles cuisine après nettoyage des locaux.

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

5

J'évacue les épluchures et parures au fur et à mesure des préparations.

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

5

J'évacue les épluchures et parures au fur et à mesure des préparations.

A

Vrai

B

Faux

QUIZ

6

Je change les sacs poubelles en partie remplis après chaque service.

A

Vrai

B

Faux



QUIZ

6

Je change les sacs poubelles en partie remplis après chaque service.

A

Vrai

B

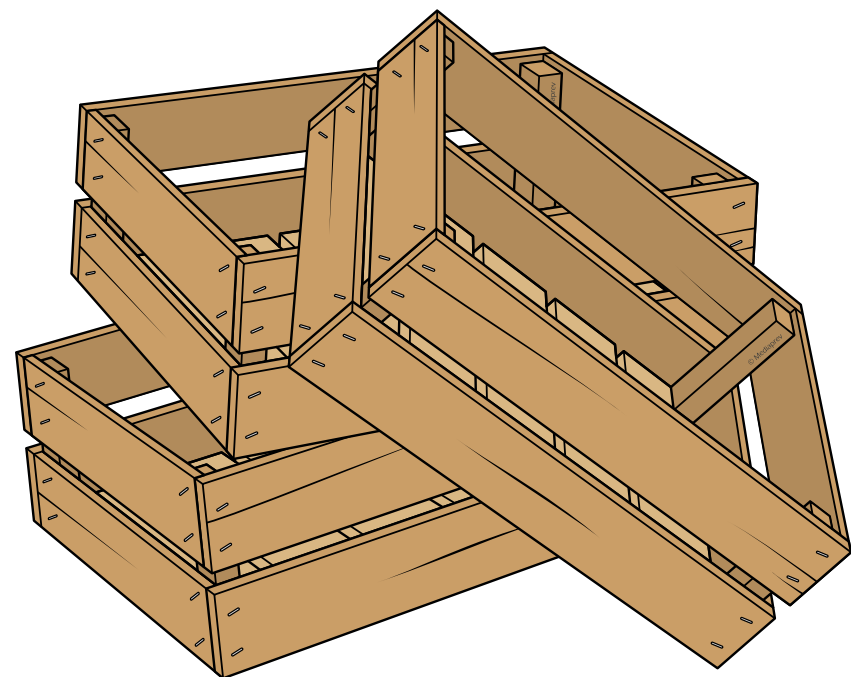
Faux



GESTION DES DÉCHETS

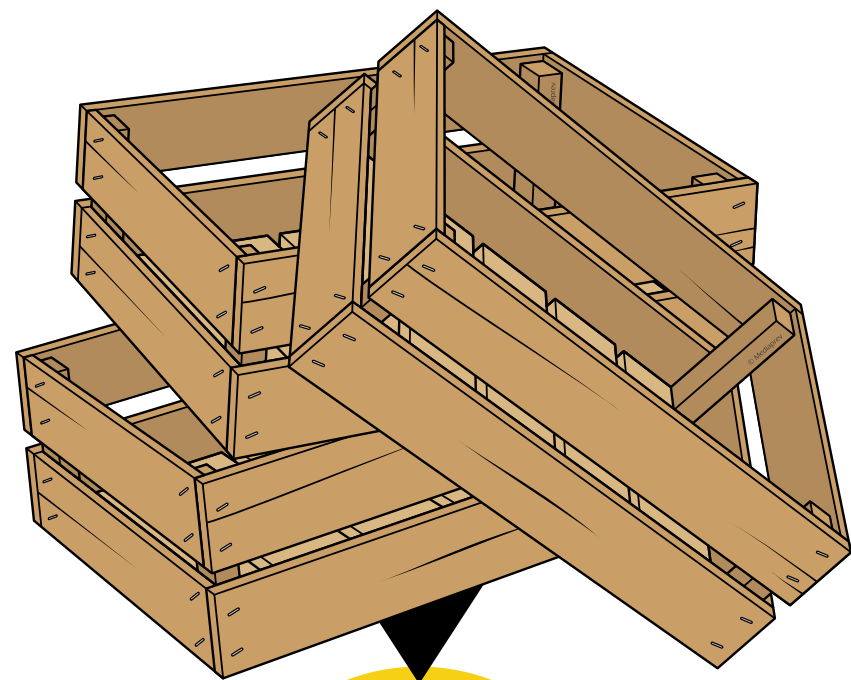


GESTION DES DÉCHETS



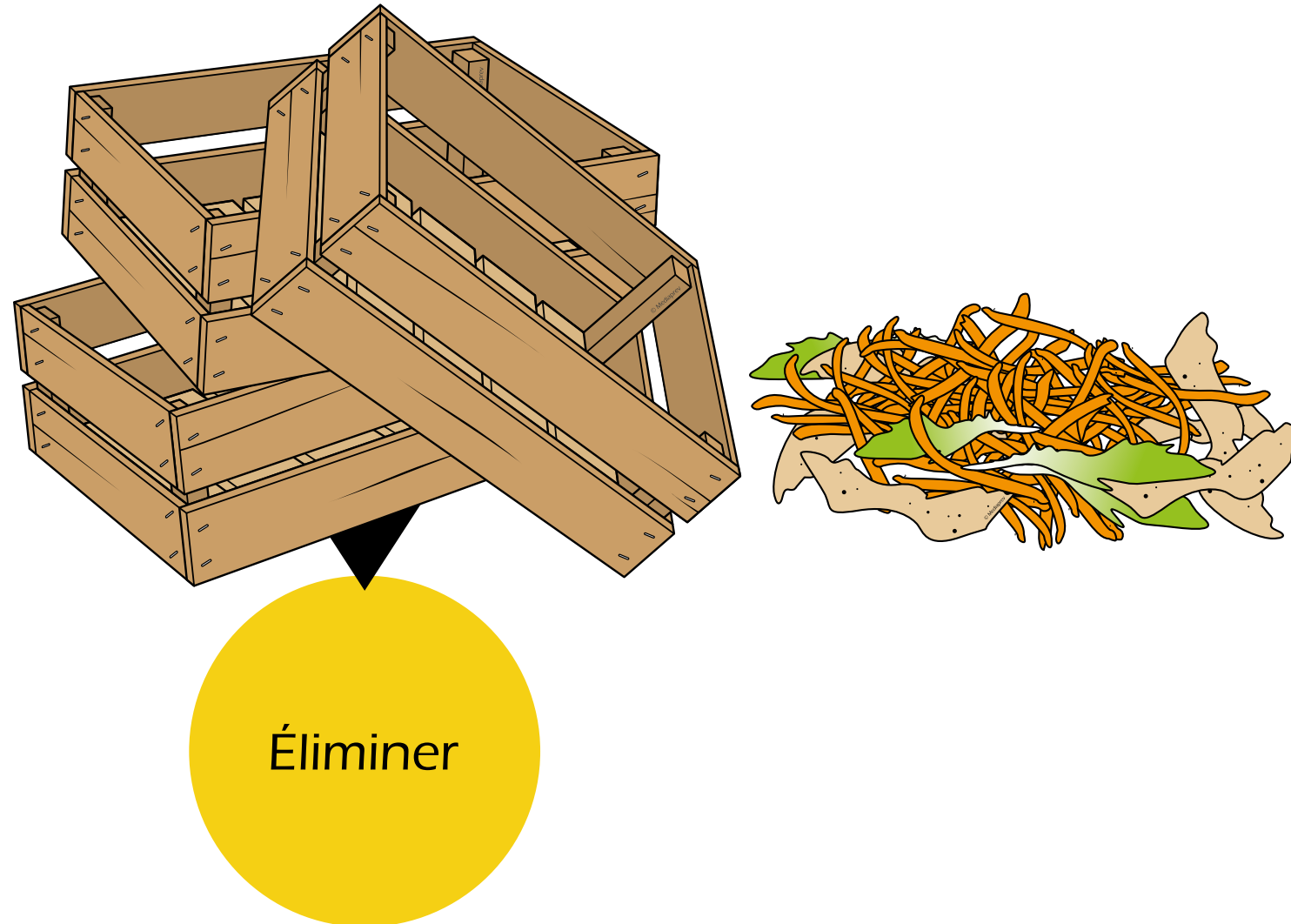


GESTION DES DÉCHETS

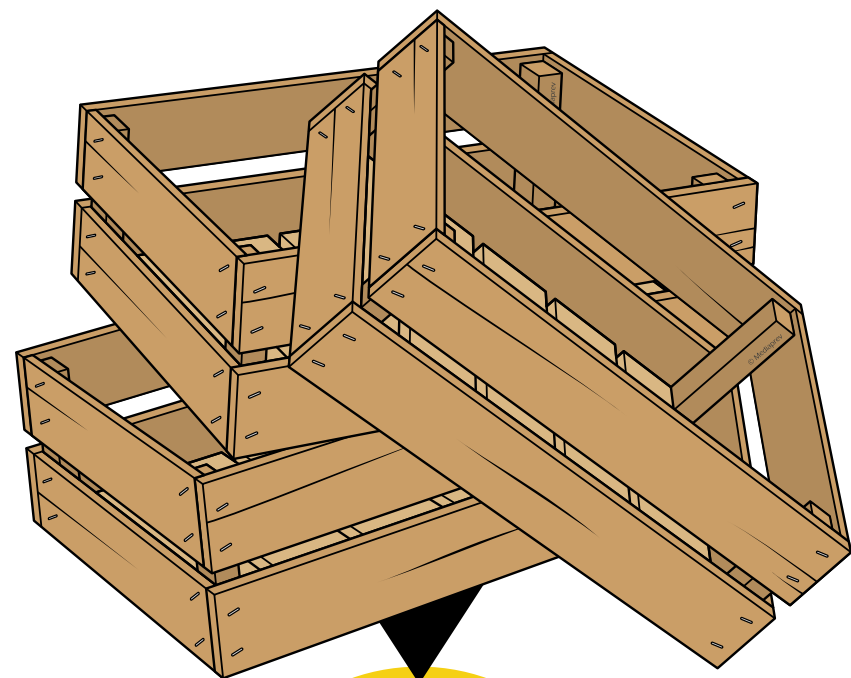


Éliminer

GESTION DES DÉCHETS



GESTION DES DÉCHETS

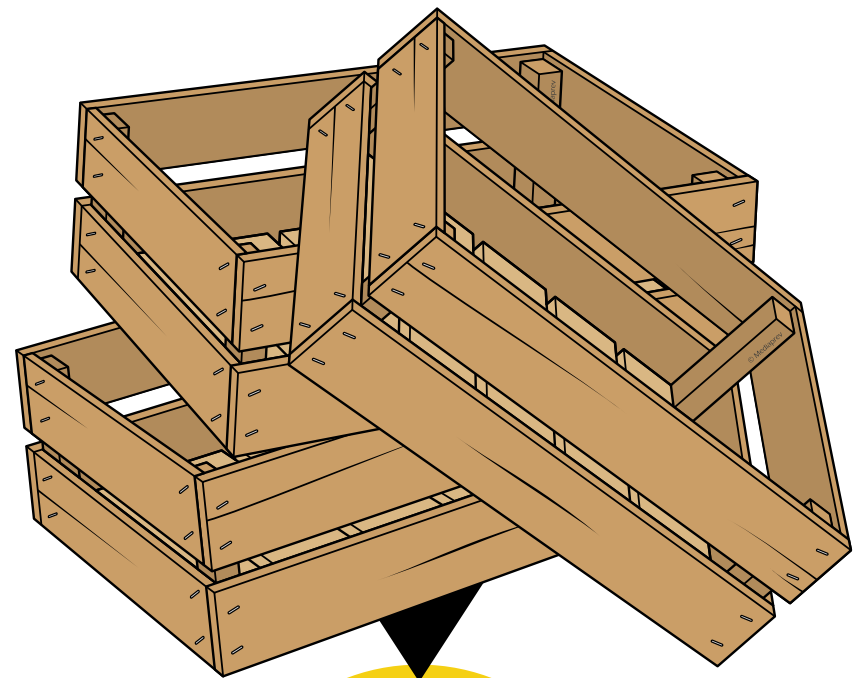


Éliminer



Poubelle

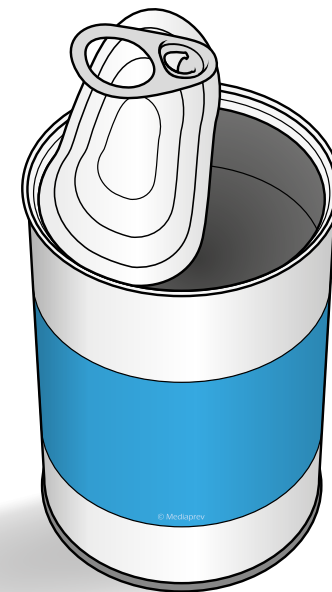
GESTION DES DÉCHETS



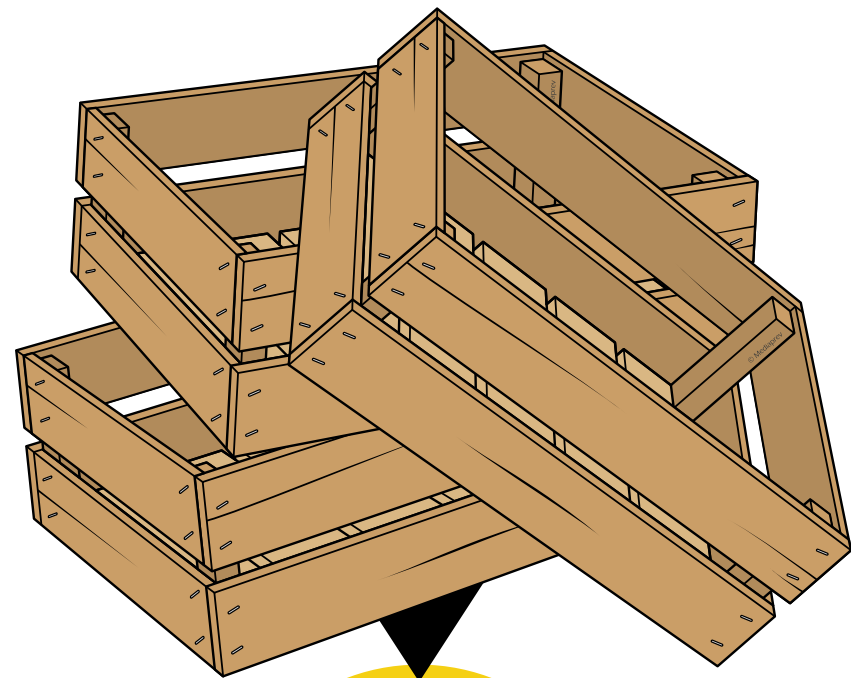
Éliminer



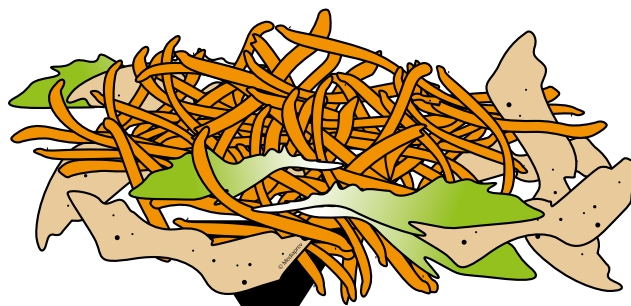
Poubelle



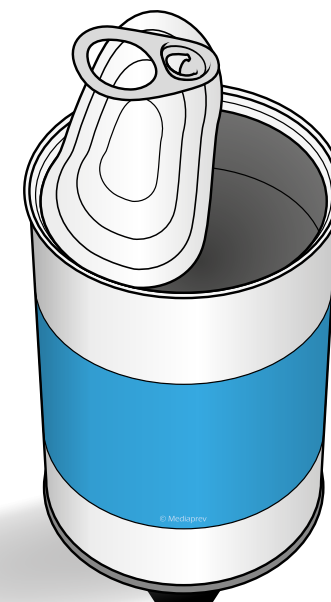
GESTION DES DÉCHETS



Éliminer



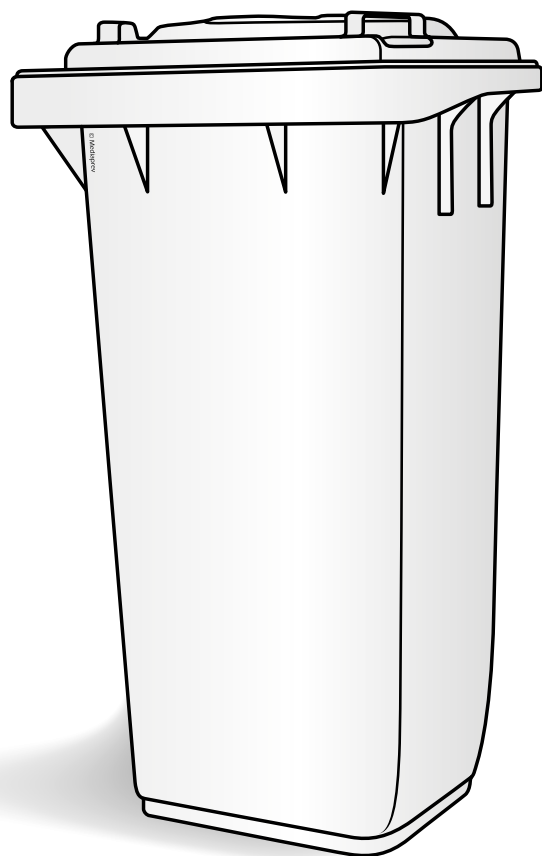
Poubelle



Éliminer

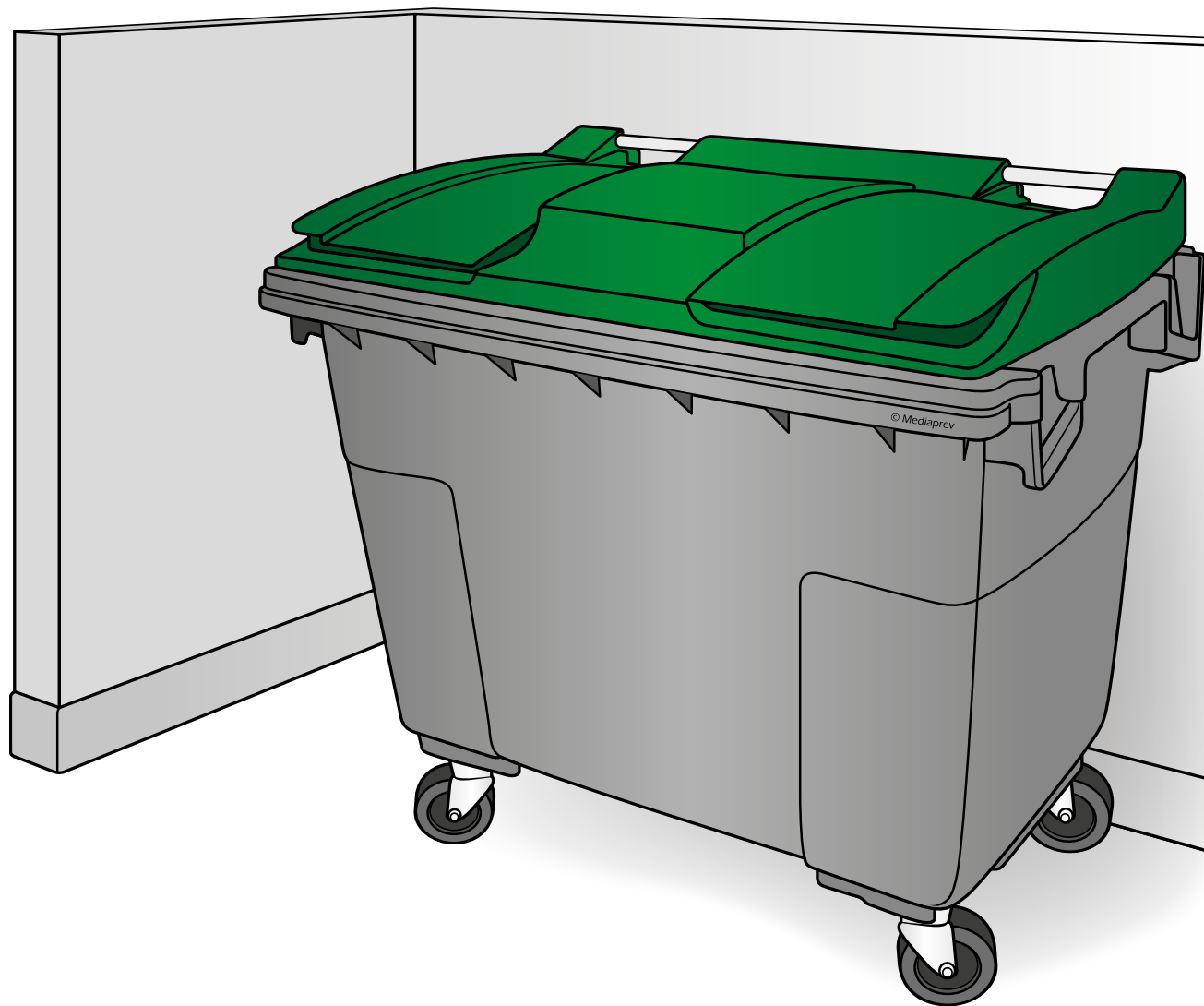
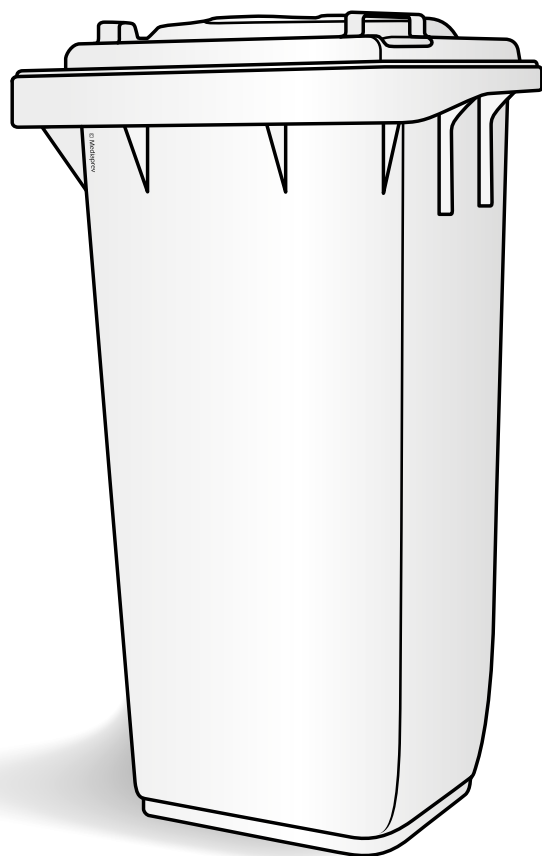


GESTION DES DÉCHETS





GESTION DES DÉCHETS





GESTION DES HUILES DE FRITURE



GESTION DES HUILES DE FRITURE

Contrôle
visuel et olfactif



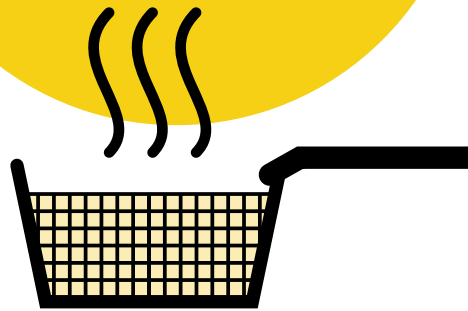


GESTION DES HUILES DE FRITURE

Contrôle
visuel et olfactif



Nombre
de friture

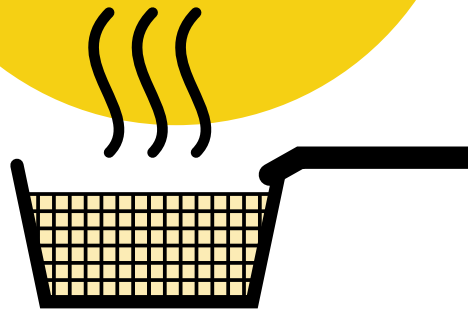


GESTION DES HUILES DE FRITURE

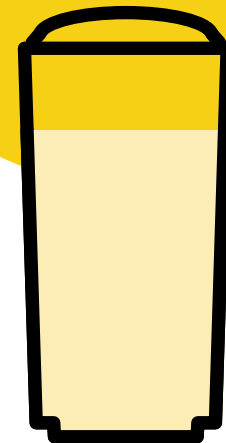
Contrôle
visuel et olfactif



Nombre
de friture



Collecte
des huiles

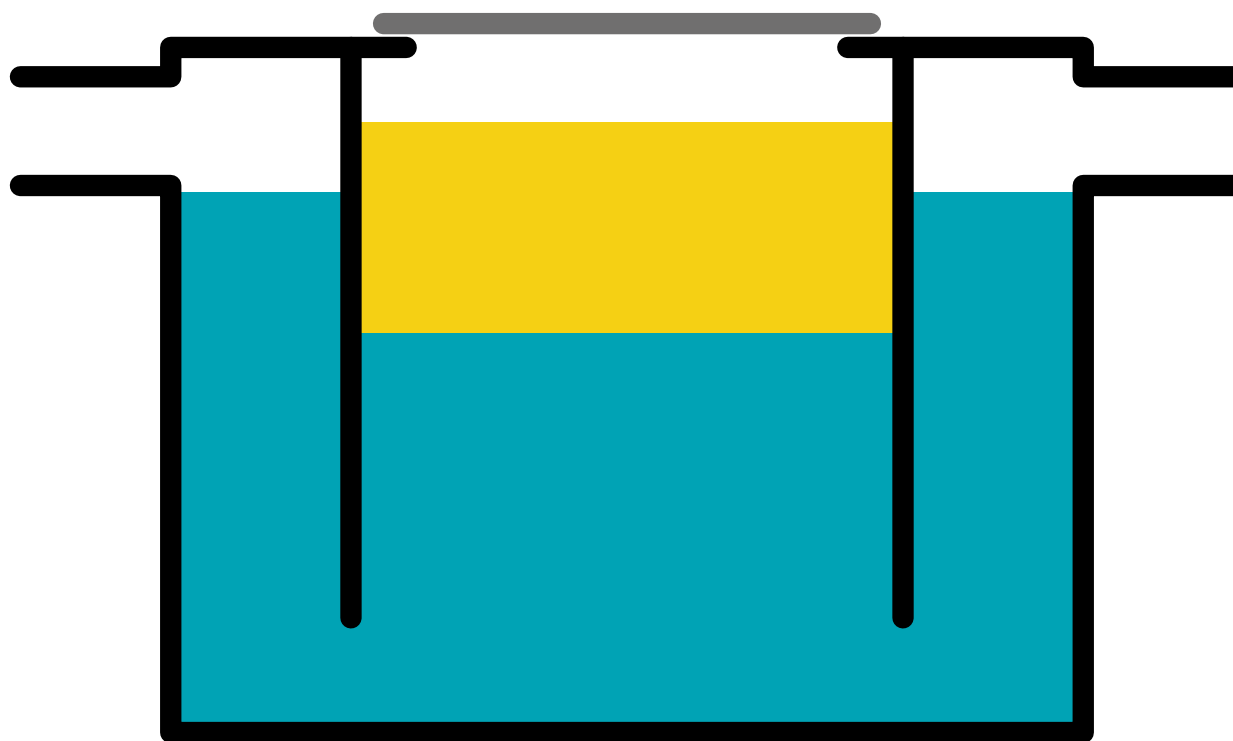




BAC À GRAISSES



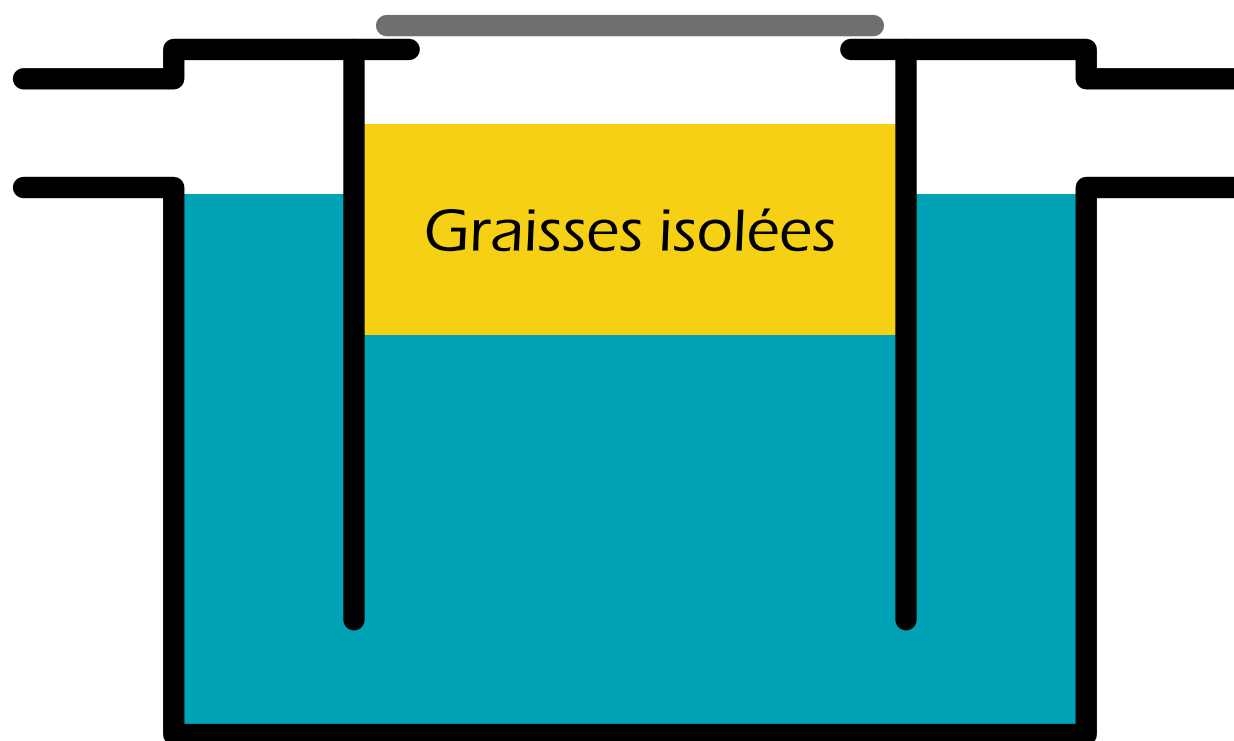
BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR



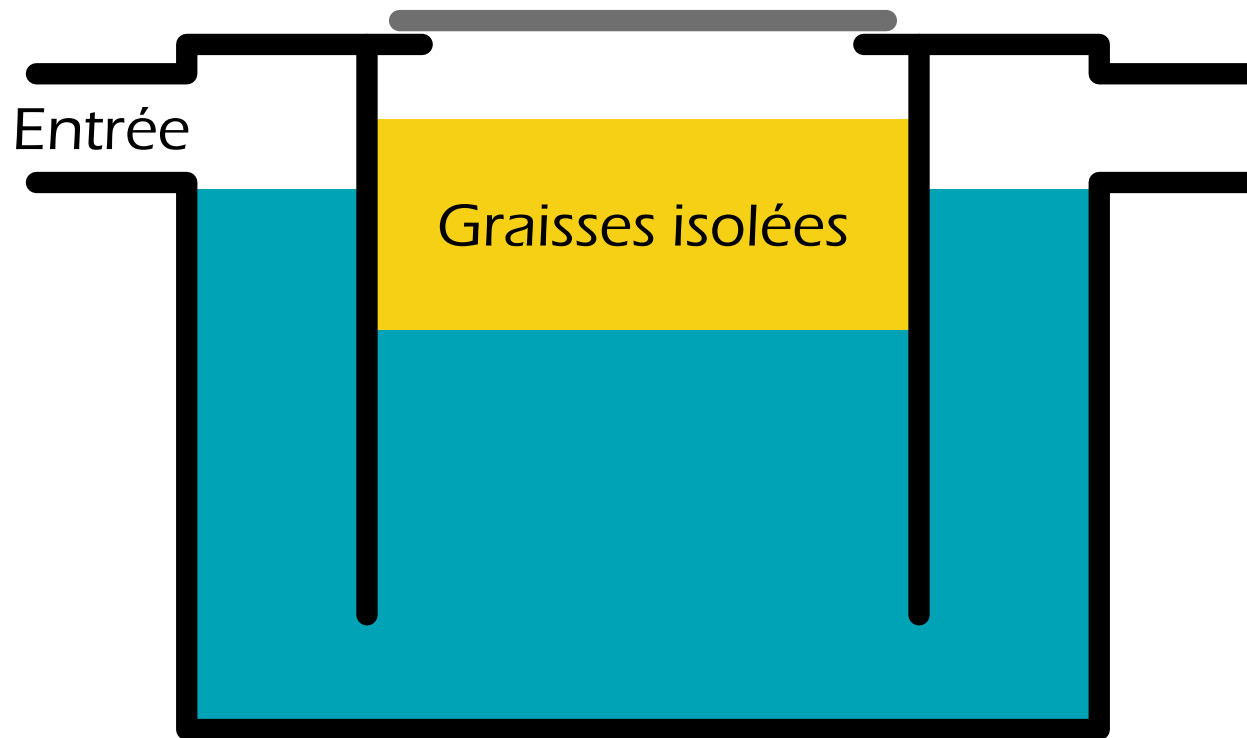
BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR



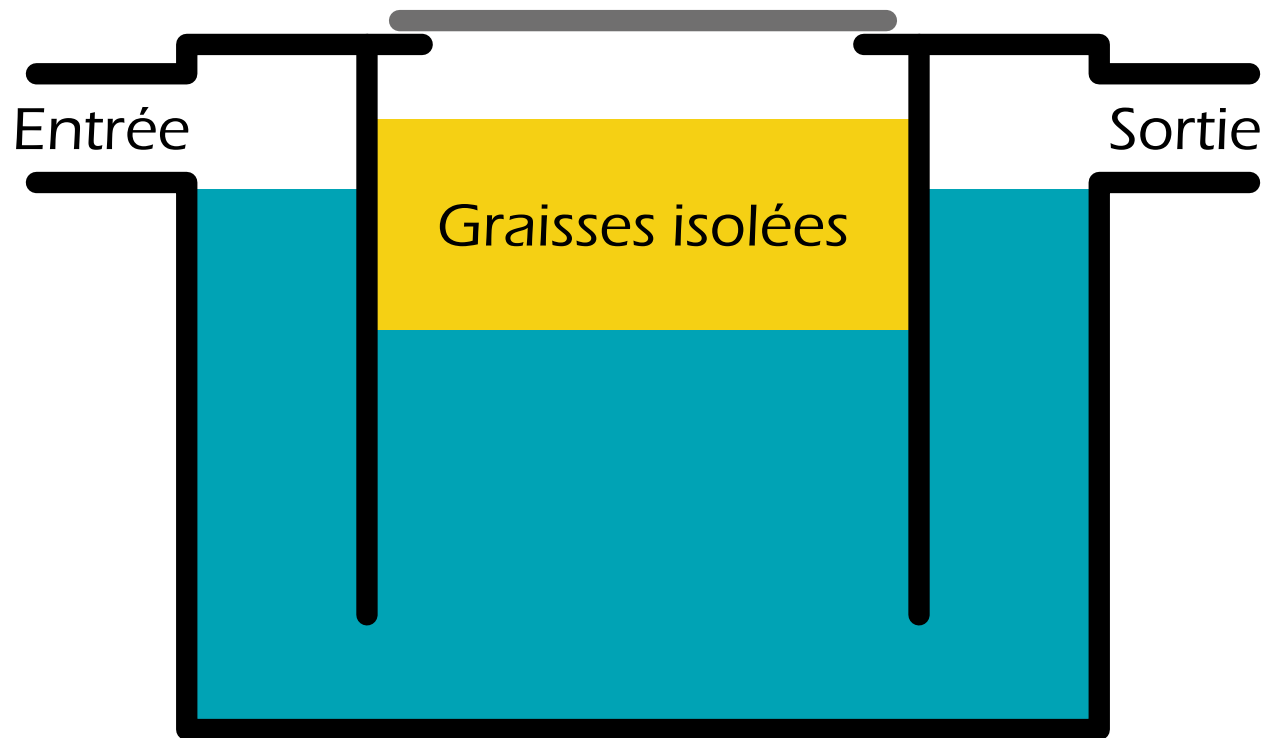
BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR

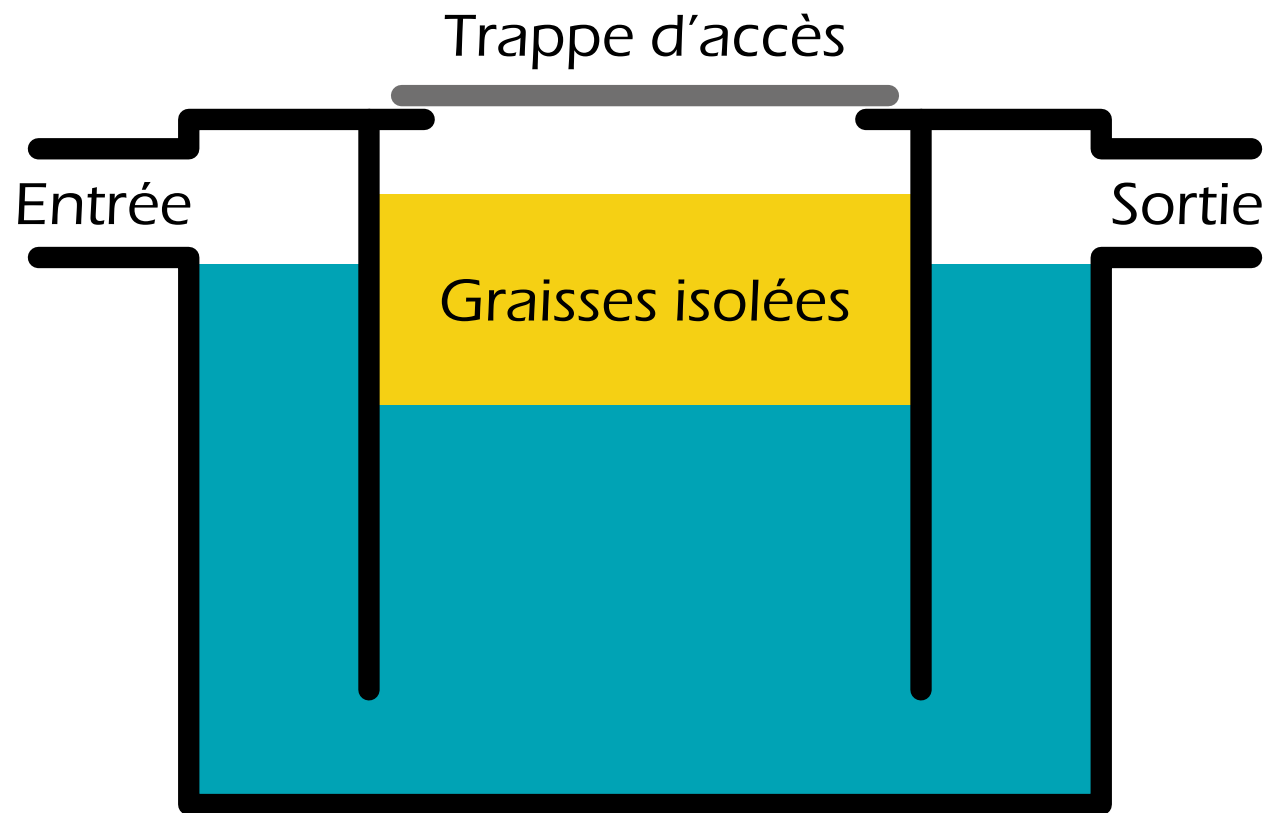


BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR

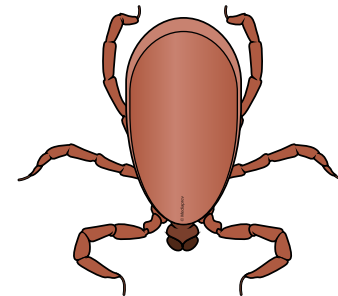
BAC À GRAISSES



BAC DÉGRAISSEUR



GESTION DES NUISIBLES

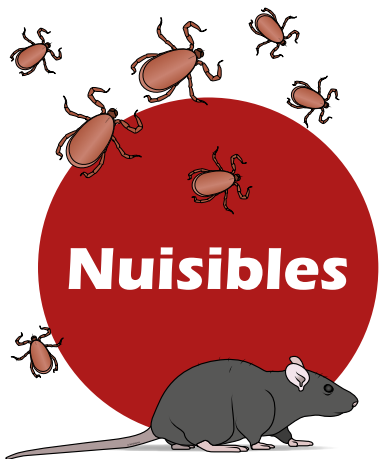




PROCÉDÉS

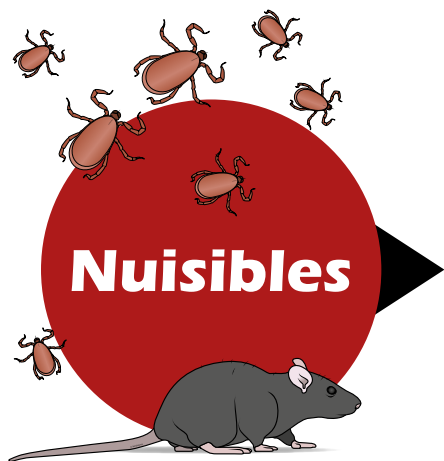


PROCÉDÉS





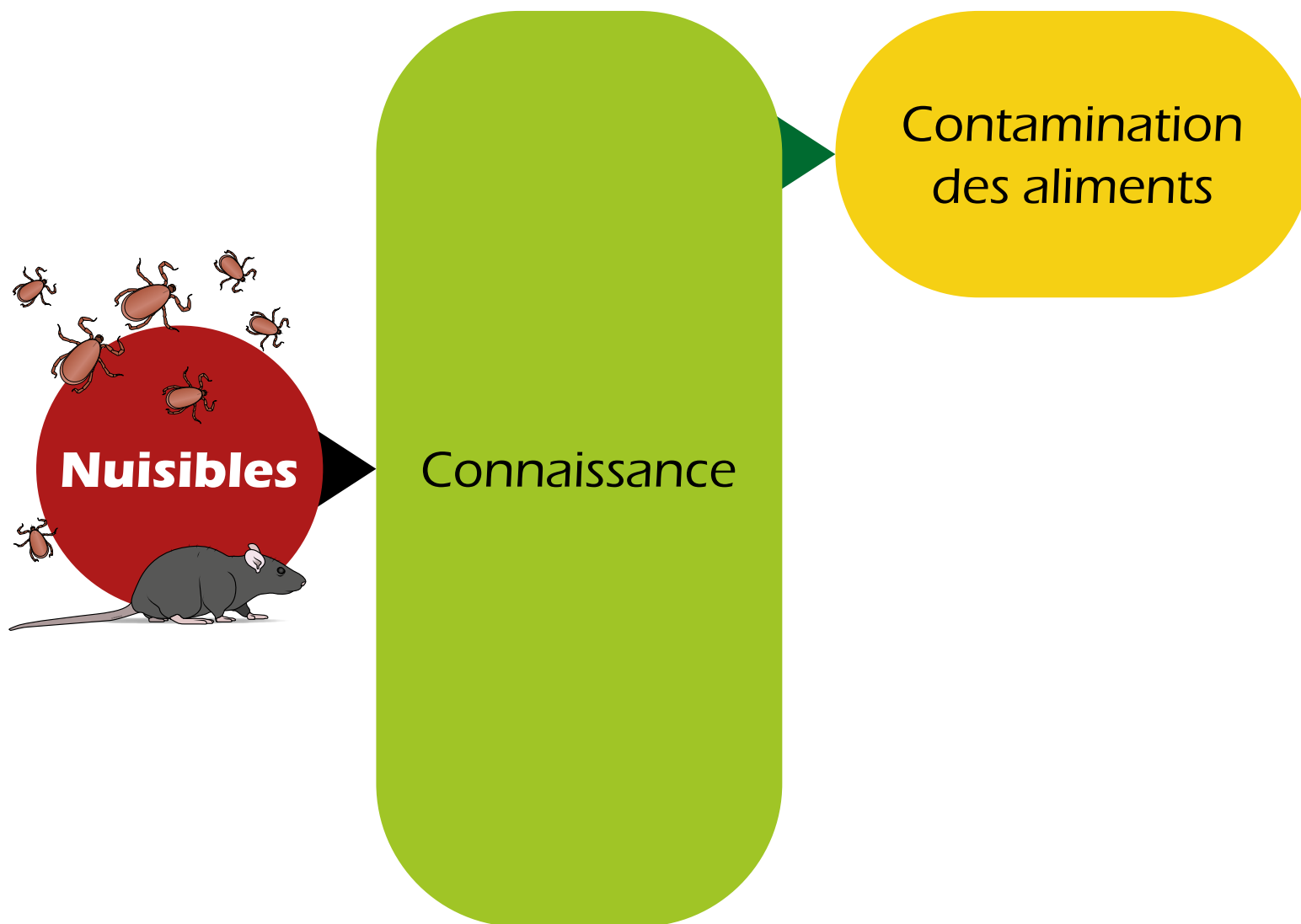
PROCÉDÉS



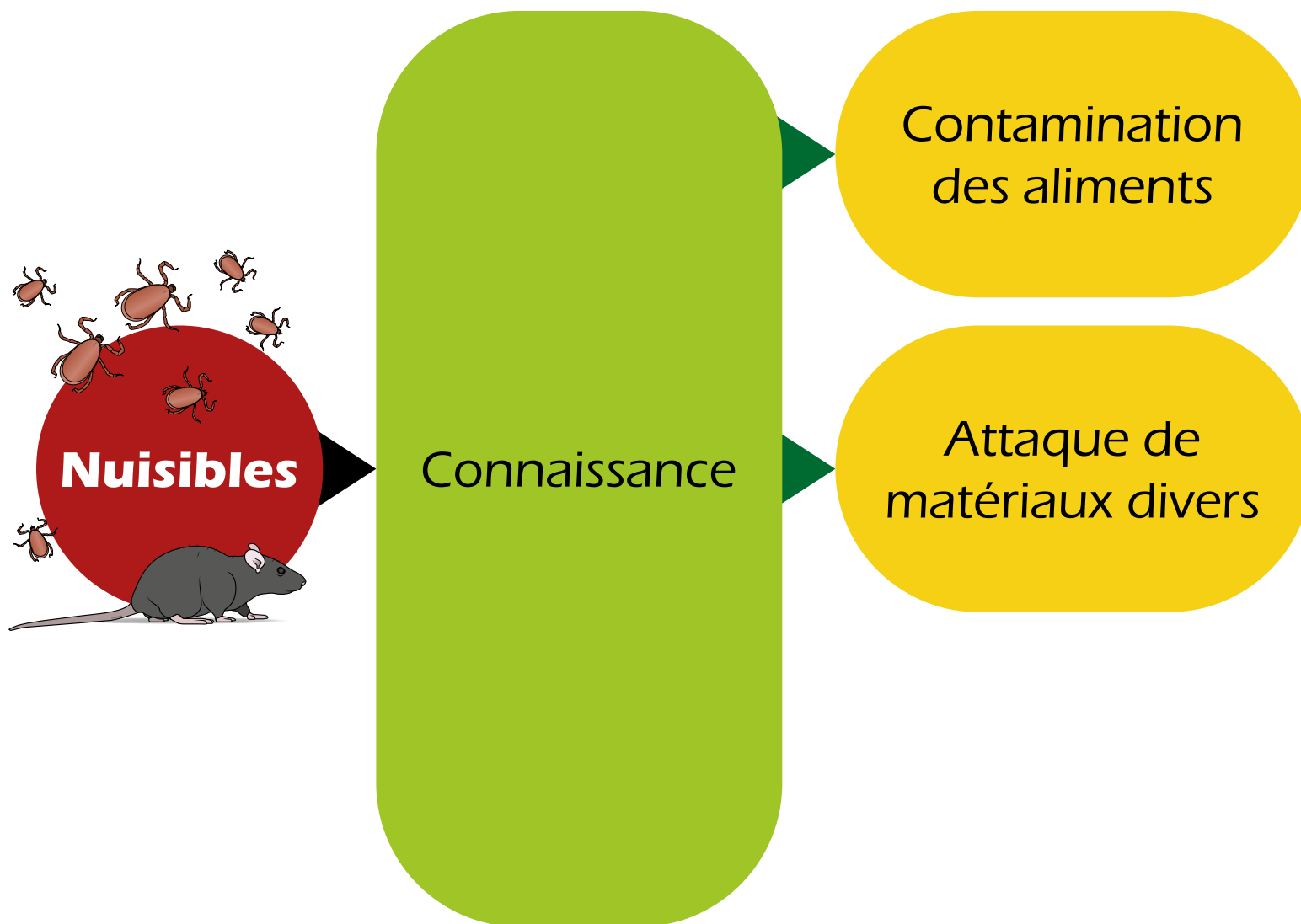
Connaissance



PROCÉDÉS



PROCÉDÉS



PROCÉDÉS



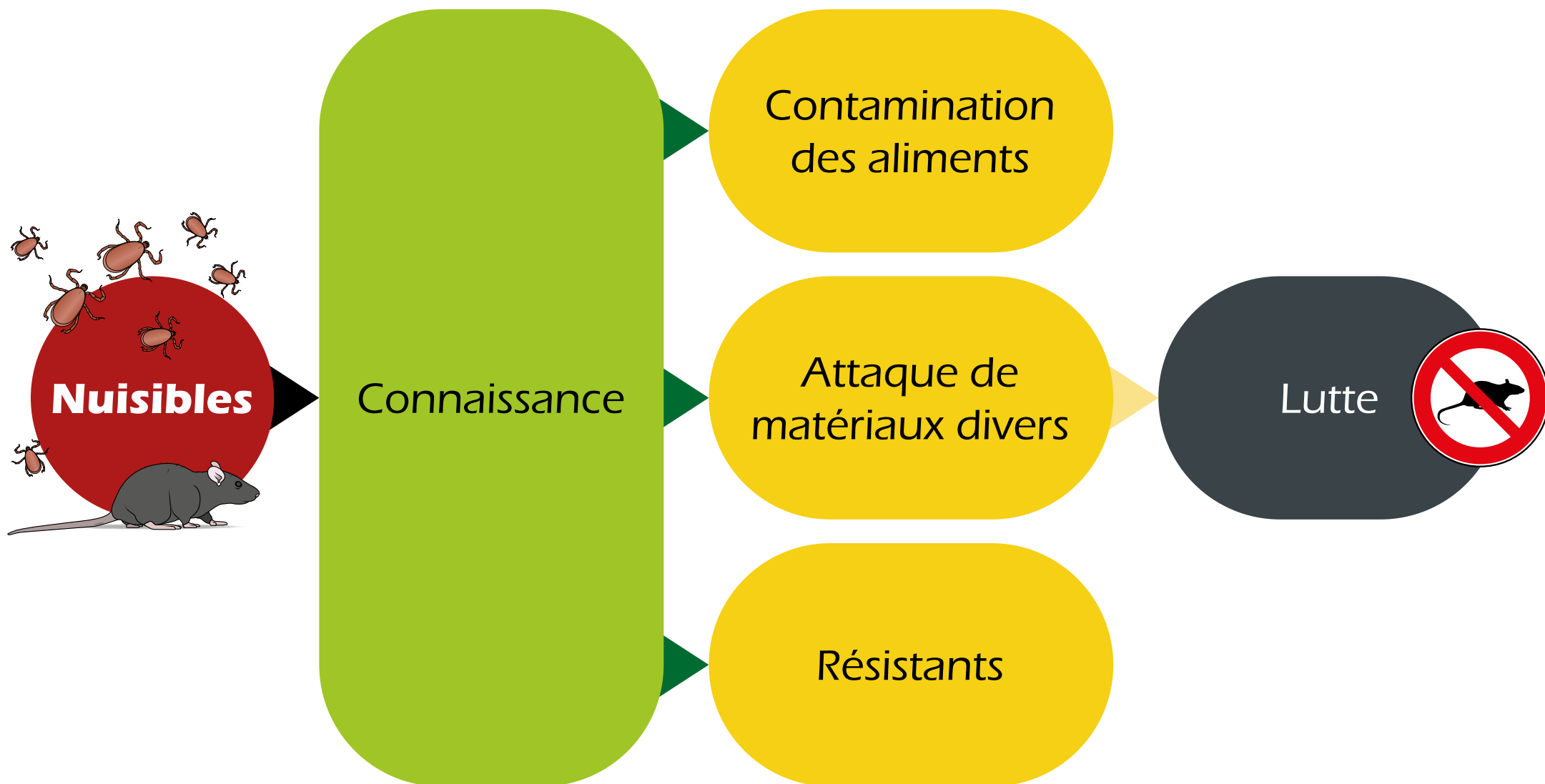
Connaissance

Contamination
des aliments

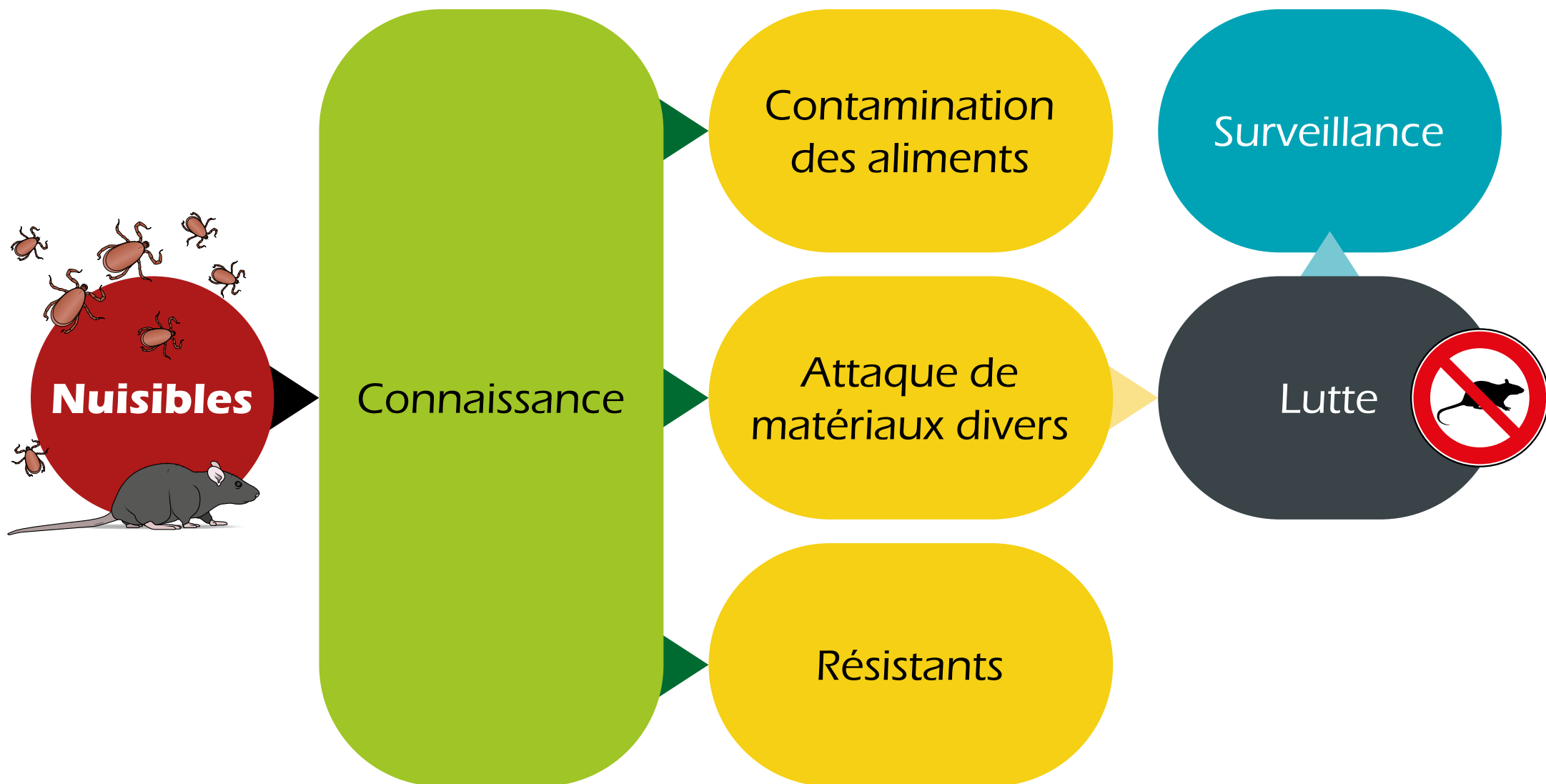
Attaque de
matériaux divers

Résistants

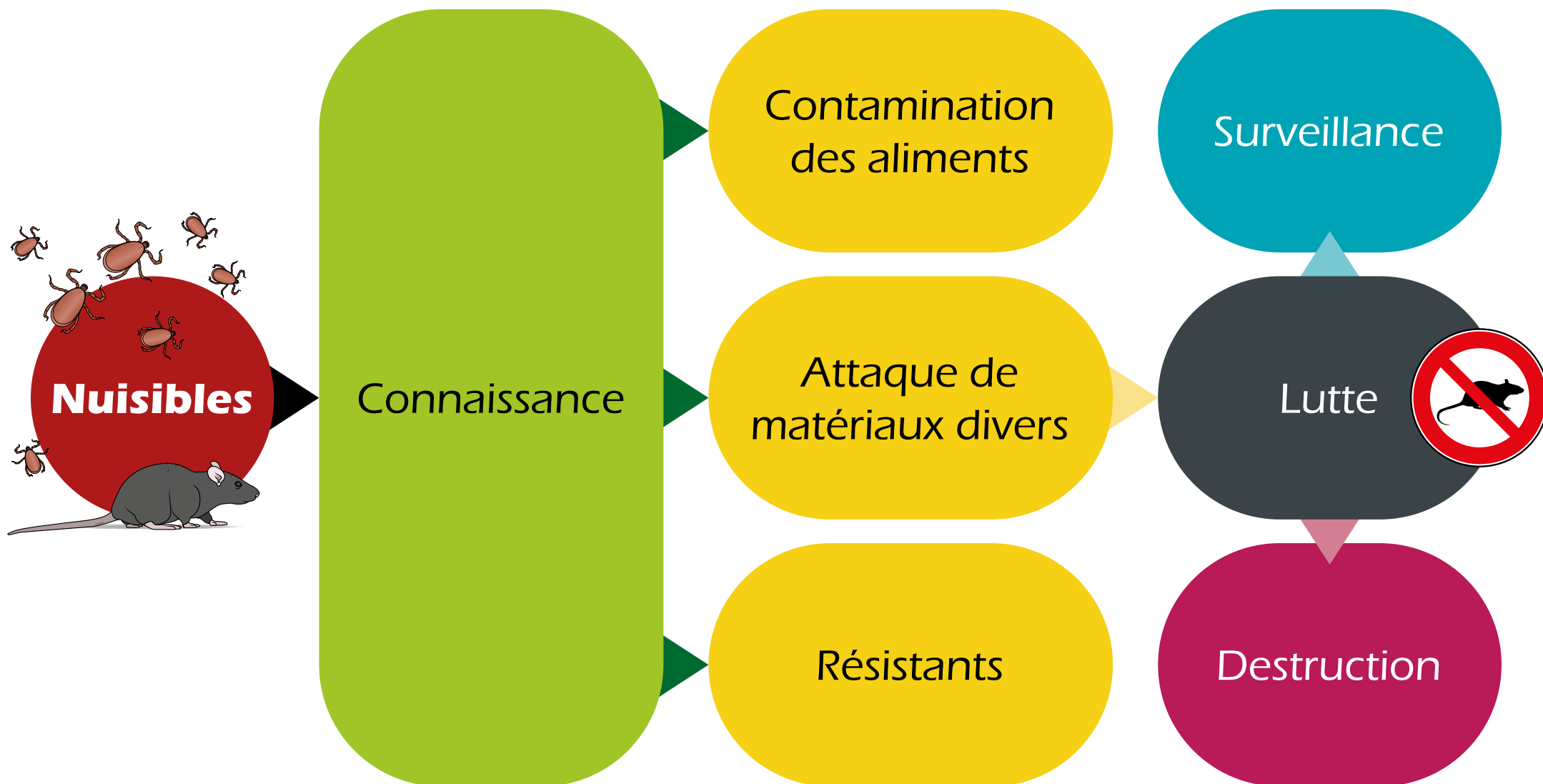
PROCÉDÉS



PROCÉDÉS



PROCÉDÉS





LES RAMPANTS



LES RAMPANTS

**Blatte
ou cafard**



LES RAMPANTS

**Blatte
ou cafard**

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.



LES RAMPANTS

**Blatte
ou cafard**

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.



LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.



LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

Est surtout attirée par le sucre.

LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

Rat ou souris

LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

Rat ou souris

Transmet des microbes sur les aliments via les urines.

LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

Rat ou souris

Transmet des microbes sur les aliments via les urines.

Vit en colonie.

LES RAMPANTS

Blatte ou cafard

Arrive par les emballages, les escaliers et les conduites.

Se multiplie très vite et sort la nuit.

Résiste aux produits d'entretien divers.

Fourmi

S'adapte à tous les milieux et est très invasive.

Est surtout attirée par le sucre.

Les jus de citron ou le vinaigre est répulsif.

Rat ou souris

Transmet des microbes sur les aliments via les urines.

Vit en colonie.

Est difficile à capturer.



LES VOLANTS



LES VOLANTS

Punaise



LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).



LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.



LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

Émet des fientes, transmet des maladies (grippe aviaire).

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

Émet des fientes, transmet des maladies (grippe aviaire).

Mouche

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

Émet des fientes, transmet des maladies (grippe aviaire).

Mouche

Transmet le typhus ou le choléra.

LES VOLANTS

Punaise

Dégage une odeur répugnante (ne pas écraser).

Est surtout présente en terrasse.

Castration chimique.

Pigeon

Nuisible pour les extérieurs.

Émet des fientes, transmet des maladies (grippe aviaire).

Mouche

Transmet le typhus ou le choléra.

Se pose sur différents déchets.



EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE



EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.



EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.



EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

Assurer la propreté et fermer le local poubelle.

EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

Assurer la propreté et fermer le local poubelle.

Faire appel à un prestataire de service et convenir d'un contrôle régulier.

EN CAS DE PRÉSENCE DE NUISIBLE

Ne pas utiliser de pesticide.

Prévenir le responsable.

Tenir les portes et les fenêtres fermées.

Nettoyer et désinfecter régulièrement.

Assurer la propreté et fermer le local poubelle.

Faire appel à un prestataire de service et convenir d'un contrôle régulier.

Noter chaque passage dans le cahier de contrôle (traçabilité).



MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES : LIAISON CHAUDE LIAISON FROIDE



OBJECTIFS



OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.

OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.

OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.



Réagir en cas de température non conforme.

OBJECTIFS



Identifier les zones de stockage.



Mesurer les températures.



Réagir en cas de température non conforme.



Connaître l'importance de la limitation du temps d'attente hors froid.



LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE



LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF



LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre



LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits



LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...



LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

En congélateur
FROID NÉGATIF

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

En congélateur
FROID NÉGATIF

Produits surgelés

LES TEMPÉRATURES DE STOCKAGE EN OFFICE ALIMENTAIRE

En chambre froide
FROID POSITIF

Plats cuisinés

Hors d'œuvre

Fromage

Laitage

Fruits

Assaisonnement...

En congélateur
FROID NÉGATIF

Produits surgelés

Glaces

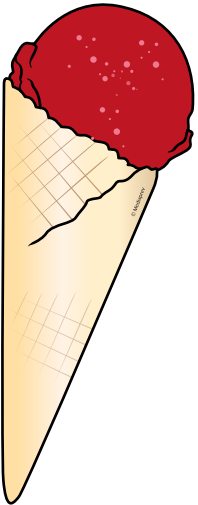


TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

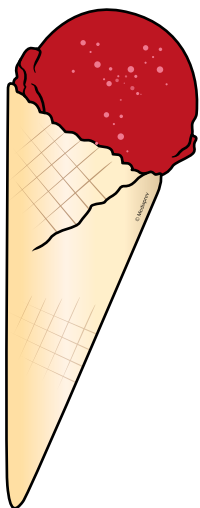
- 18°



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

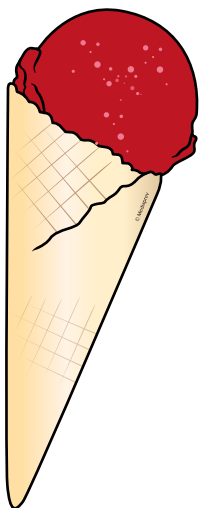
- 18°

- 12°



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

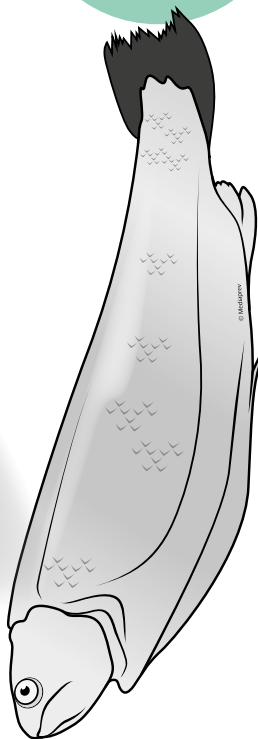
- 18°



- 12°

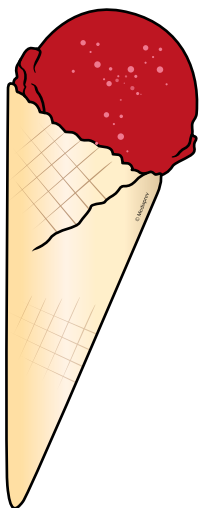


0 à 2°



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

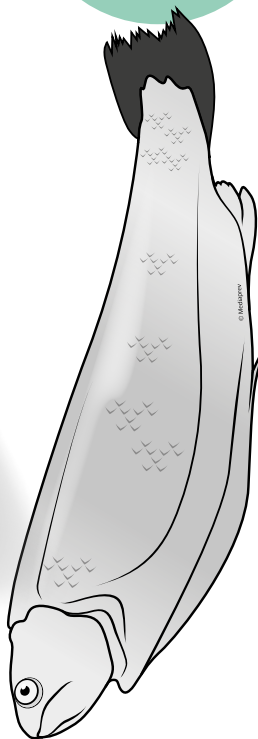
- 18°



- 12°



0 à 2°

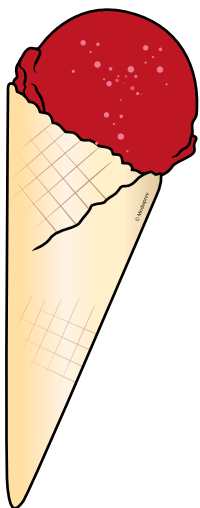


4° maxi



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

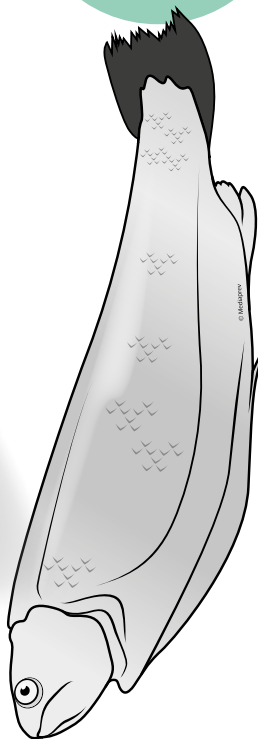
- 18°



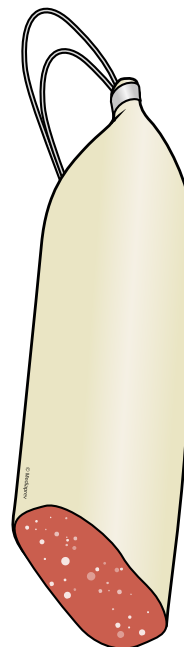
- 12°



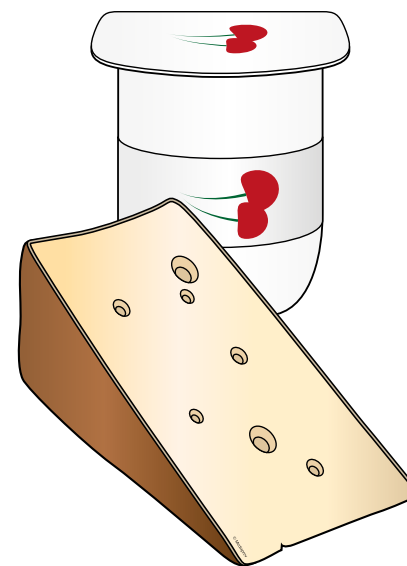
0 à 2°



4° maxi

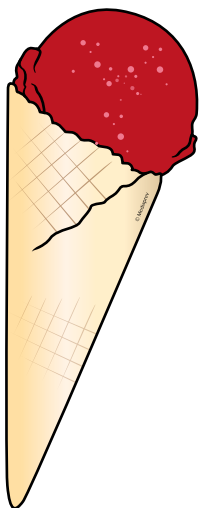


8° maxi



TEMPÉRATURE MAXIMALE DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

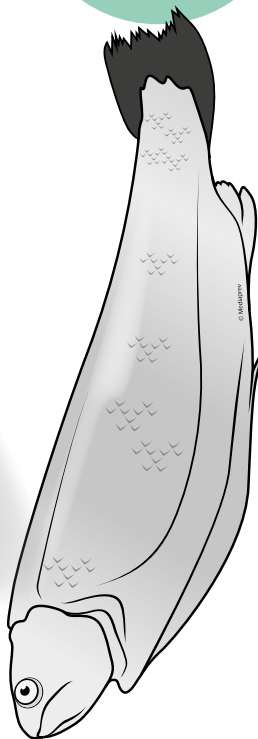
- 18°



- 12°



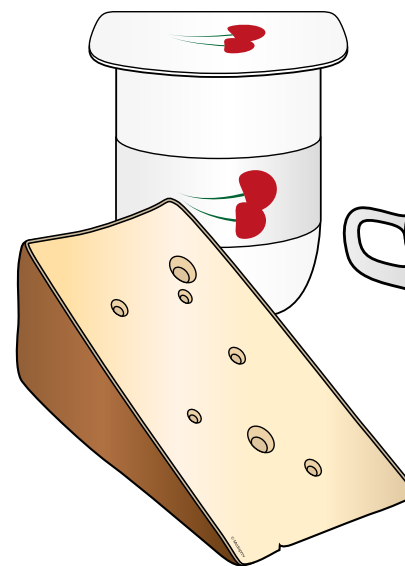
0 à 2°



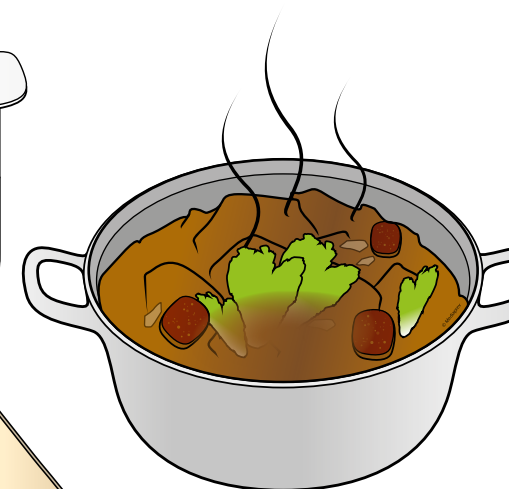
4° maxi



8° maxi

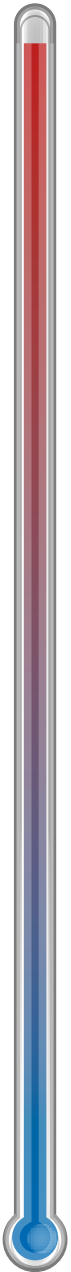


+ 63°





TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS





TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

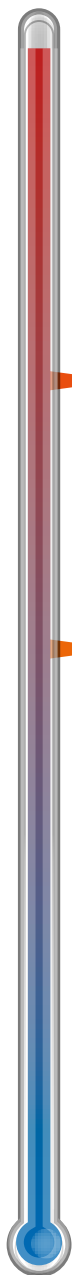
Stérilisation (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Stérilisation (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C



Pasteurisation (entre 62 et 88 °C)

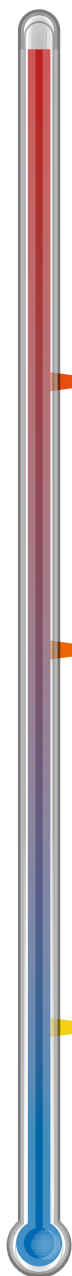
Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C





TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Stérilisation (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

Pasteurisation (entre 62 et 88 °C)

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

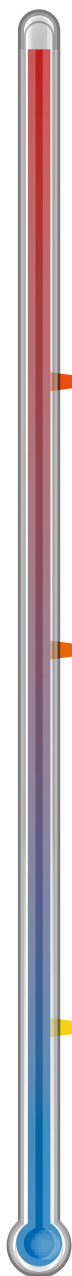
Développement des micro-organismes

Production possible de toxines

10°C



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Stérilisation (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

Pasteurisation (entre 62 et 88 °C)

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

Développement des micro-organismes

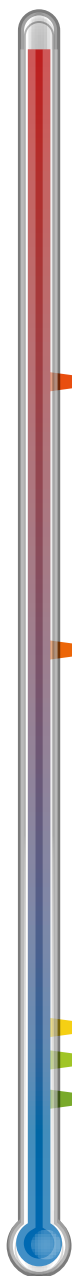
Production possible de toxines

10°C

... Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Stérilisation (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

Pasteurisation (entre 62 et 88 °C)

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

Développement des micro-organismes

Production possible de toxines

10°C

4°C

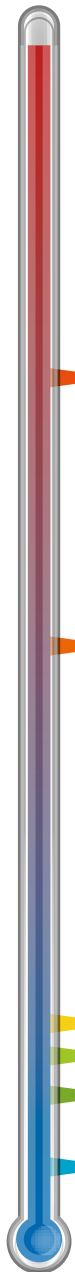
0°C

... Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes

Réfrigération : Ralentissement du développement des bactéries



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS



Stérilisation (de 100 à 180 °C)

Destruction totale des spores et autres micro-organismes

100°C

Pasteurisation (entre 62 et 88 °C)

Destruction des bactéries pathogènes par action de la chaleur

63°C

Développement des micro-organismes

Production possible de toxines

10°C

... Arrêt de la production de toxines par bactéries pathogènes

4°C

Réfrigération : Ralentissement du développement des bactéries

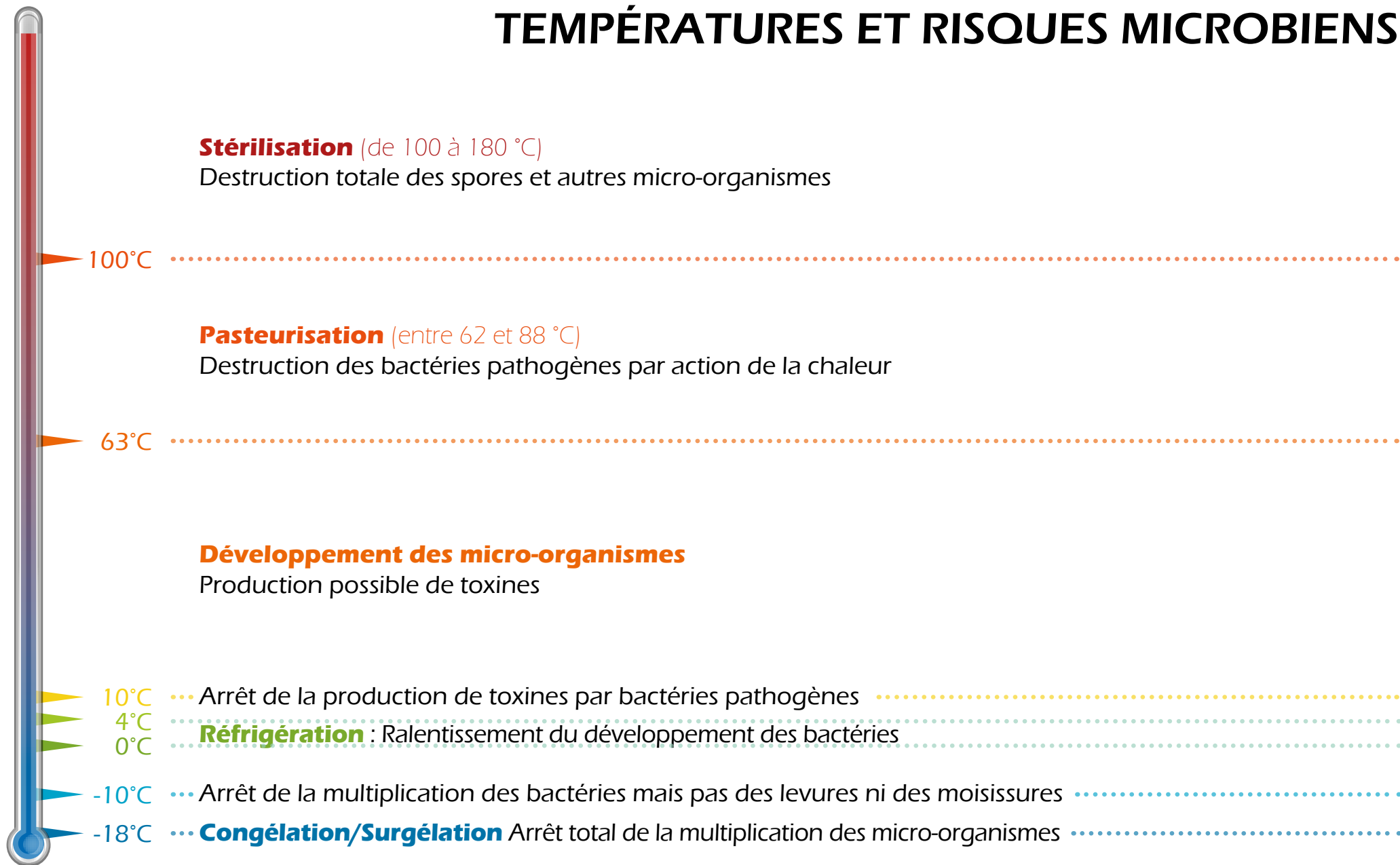
0°C

-10°C

... Arrêt de la multiplication des bactéries mais pas des levures ni des moisissures



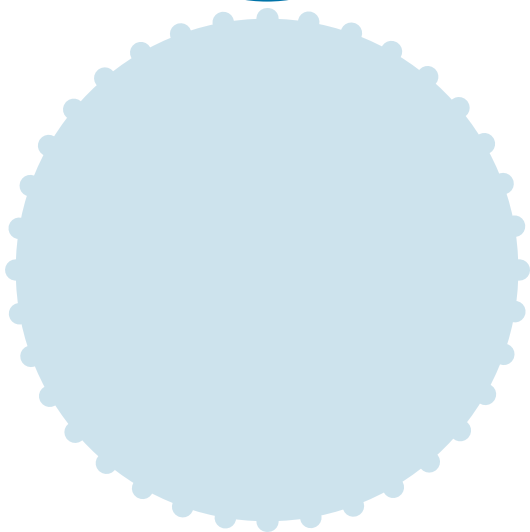
TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS





TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins





TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
arrêtées



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
arrêtées

Multiplication
des bactéries
ralentie

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C

Multiplication
des bactéries
intense

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C

Multiplication
des bactéries
intense

63°C et
plus

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

-18°C et
moins

Multiplication
des bactéries
arrêtées

0 à 4°C

Multiplication
des bactéries
ralentie

4 à 63°C

Multiplication
des bactéries
intense

63°C et
plus

Multiplication
des bactéries
arrêtées
(certaines sont
détruites)



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation



TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

Préparation
des plats

TEMPÉRATURES ET RISQUES MICROBIENS

Les températures exigées pour la

Conservation

Pasteurisation

Refroidissement

Décongélation

Préparation
des plats

jouent un rôle important dans l'état sanitaire des aliments.



TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

Réfrigérateur

* Bac ou bac à glaçons (-6°C)

** Bac (-12°C)

*** Congélateur

Non ouvert, à conserver à -18°C et à consommer de préférence avant :

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

Réfrigérateur

* Bac ou bac à glaçons (-6°C)

** Bac (-12°C)

*** Congélateur

Non ouvert, à conserver à -18°C et à consommer de préférence avant :

LES VIANDES DU CHEPTEL

Adresse

FAUX FILET

Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567



CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg

32,00 €/Kg

À consommer jusqu'au 12/12/2021

Conditionné le 05/12/2021

14,40

FR
01-007-02
CE



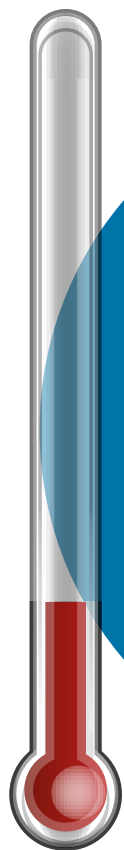
3 782375 070222



LA CHAÎNE DU FROID



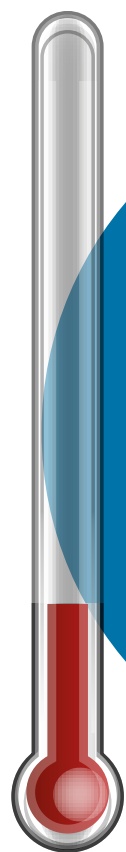
LA CHAÎNE DU FROID



Températures
basses



LA CHAÎNE DU FROID



Températures
basses



Aliments sains



LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

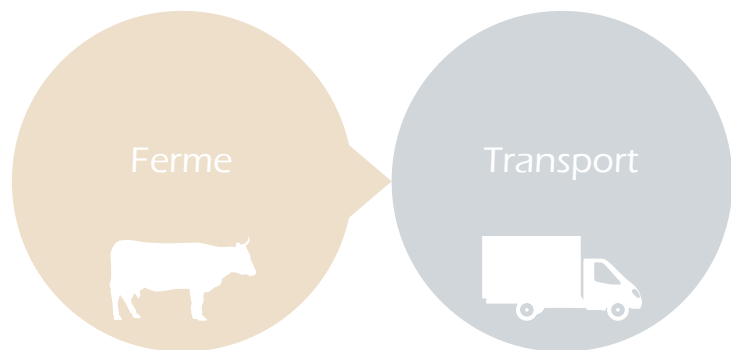


LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID

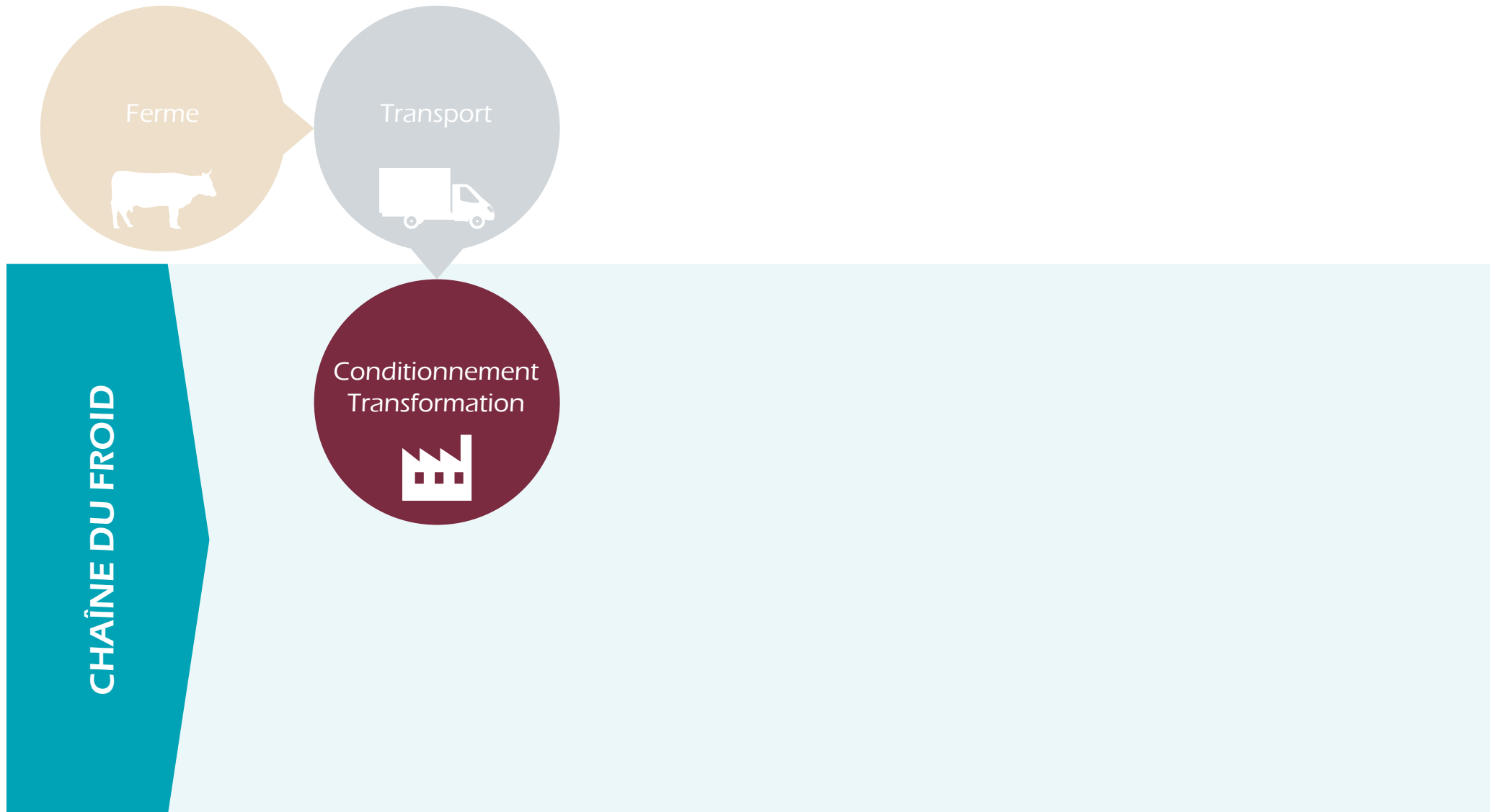
Ferme



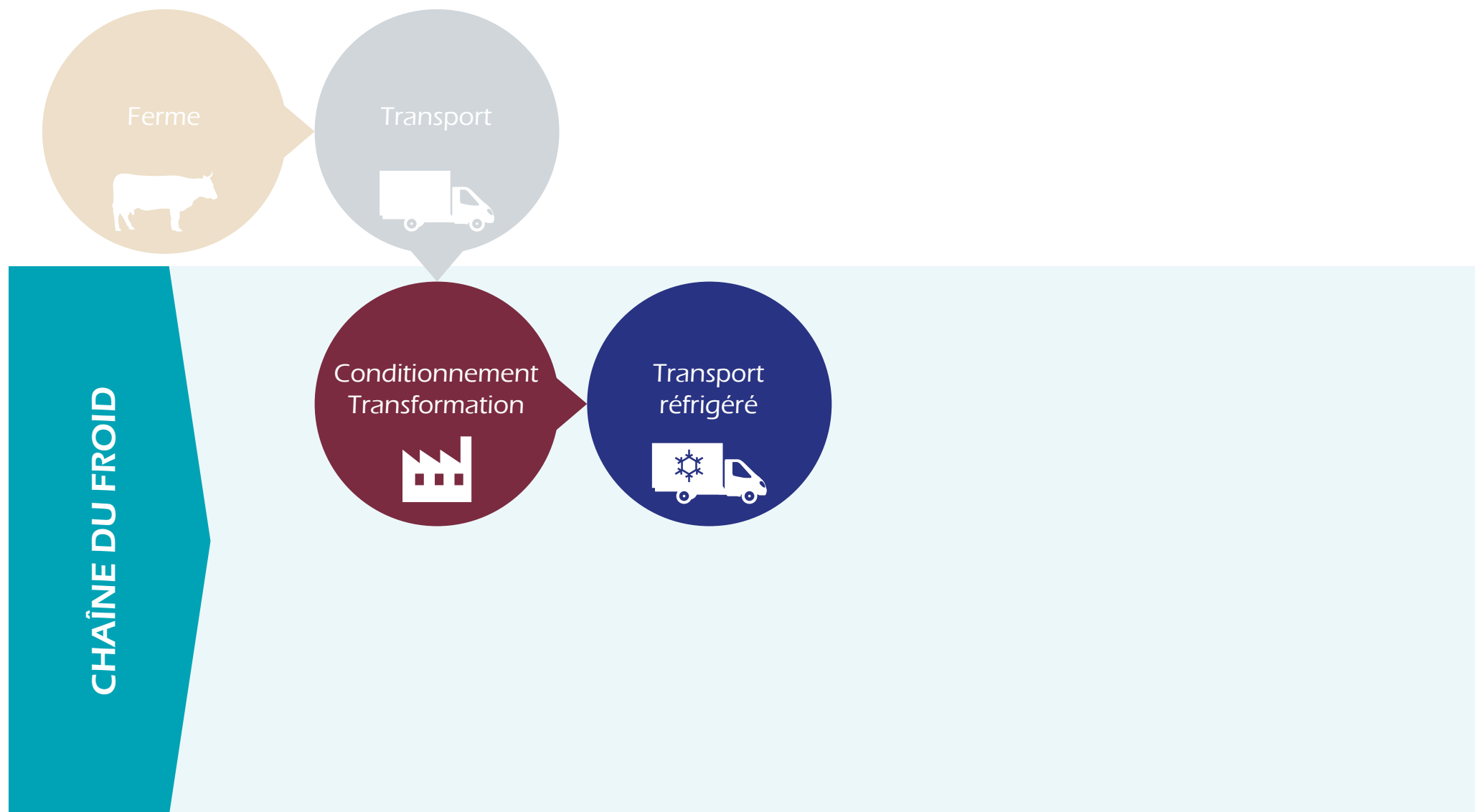
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



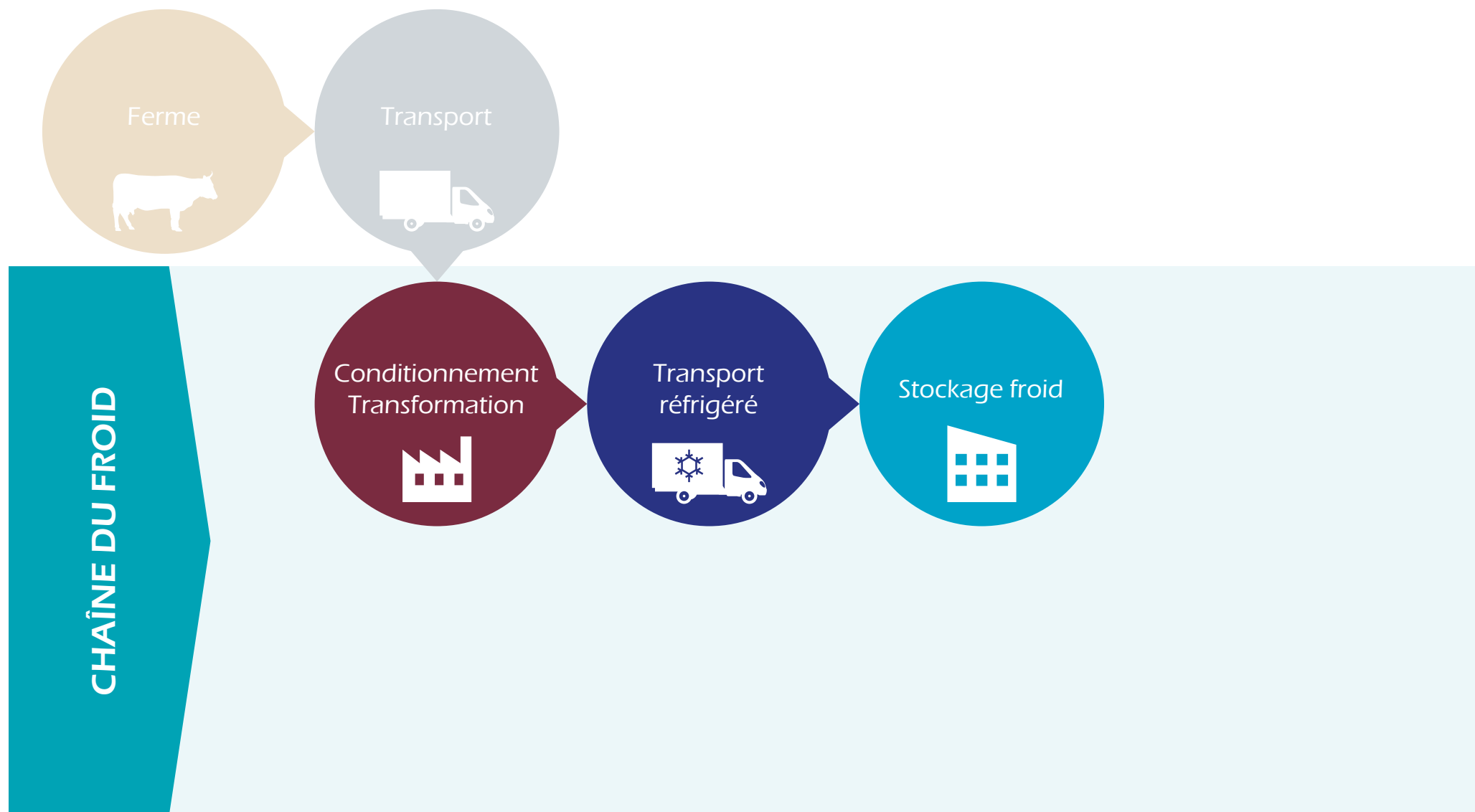
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



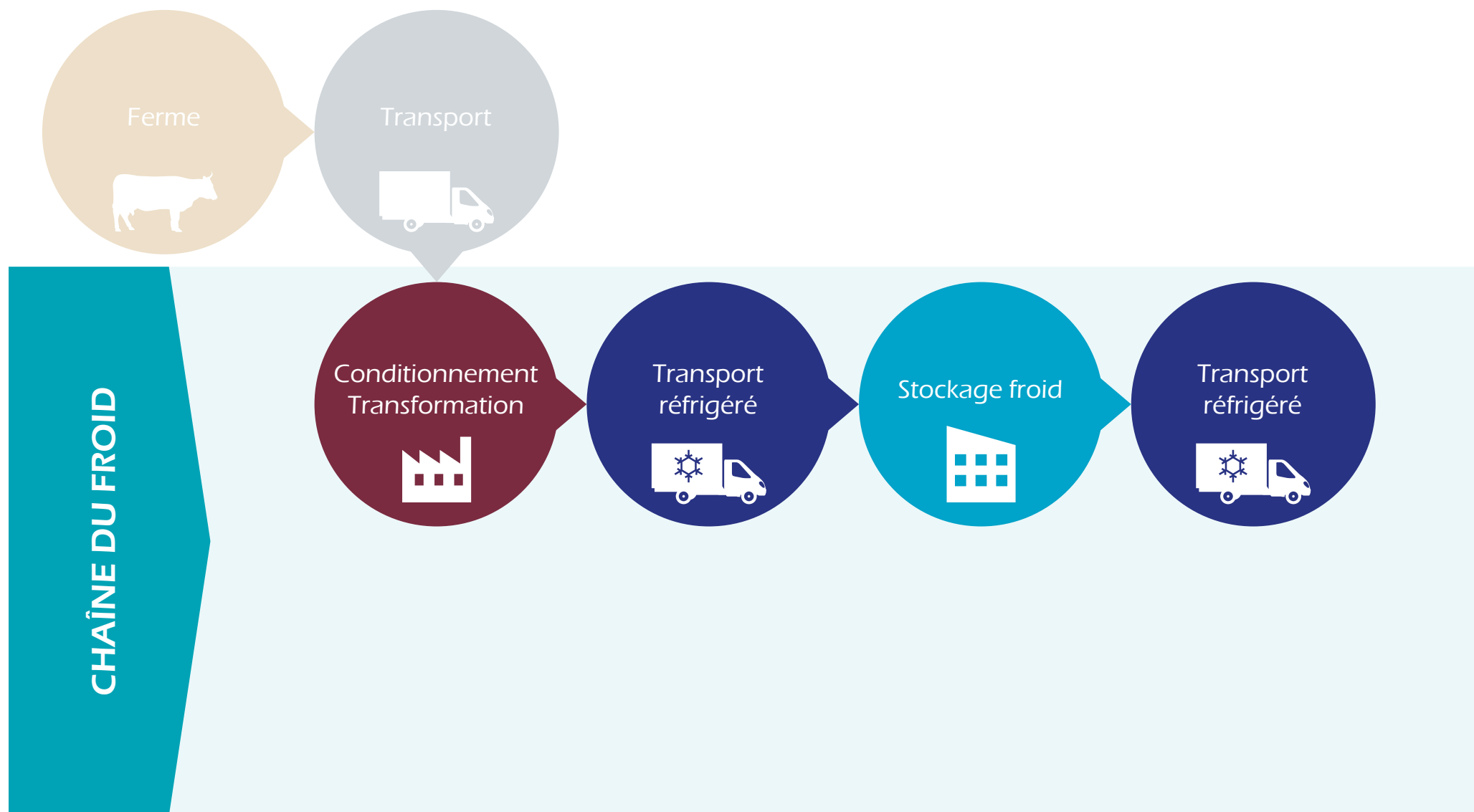
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



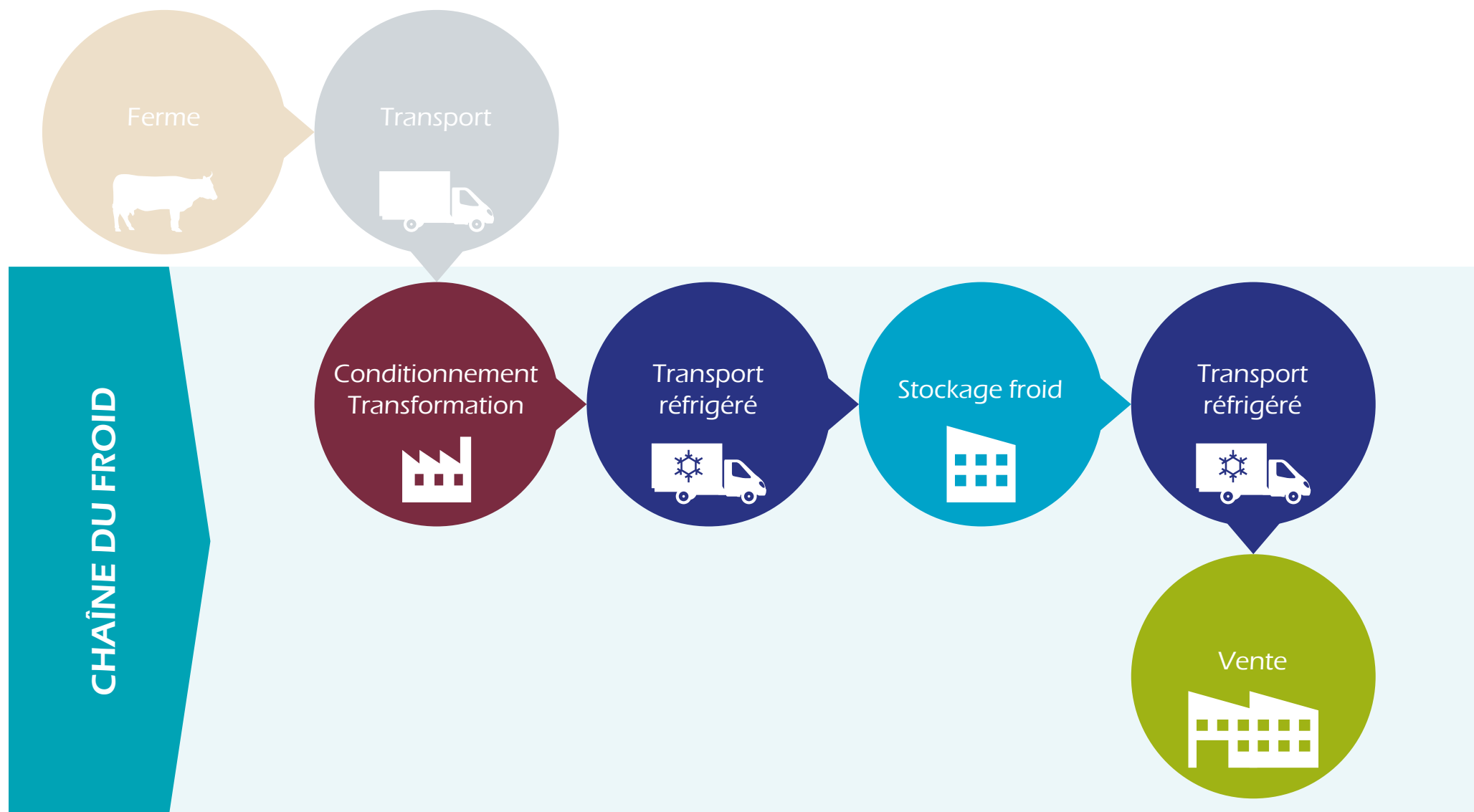
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



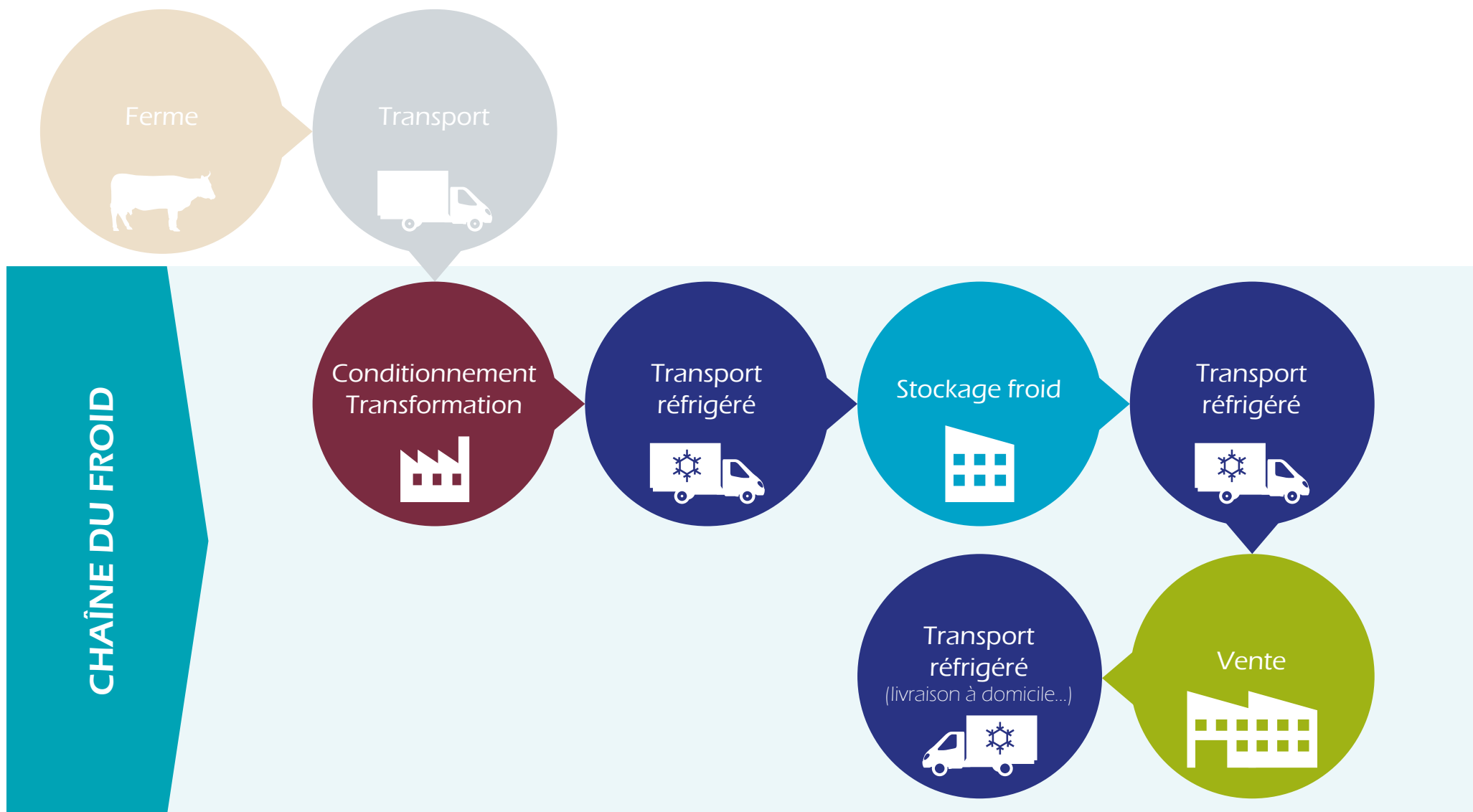
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



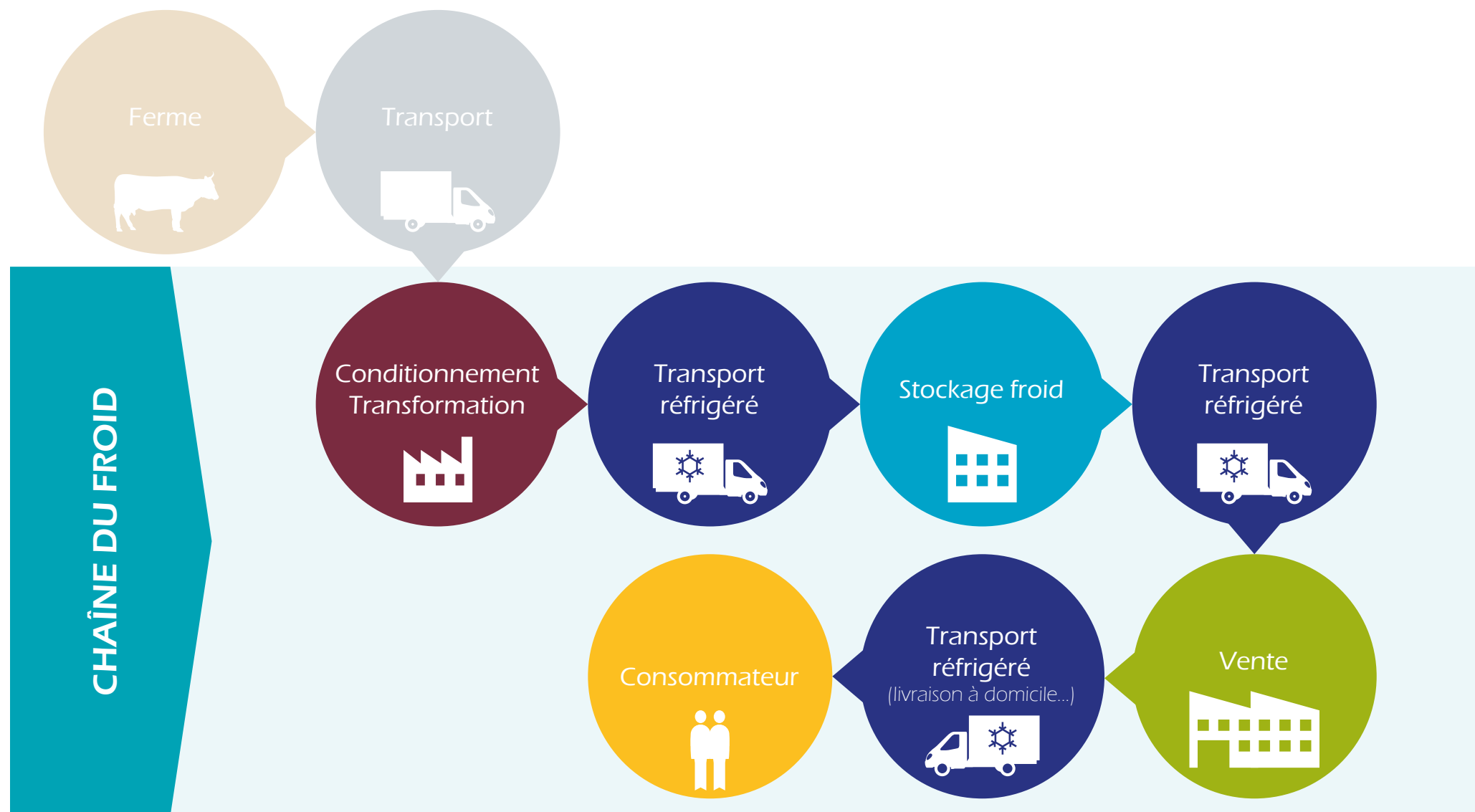
LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



LES DIFFÉRENTS ACTEURS DE LA CHAÎNE DU FROID



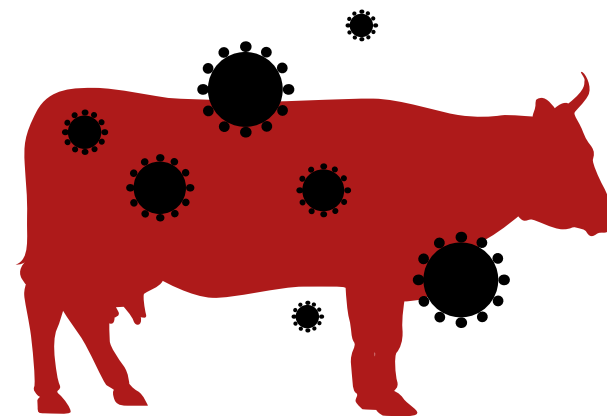
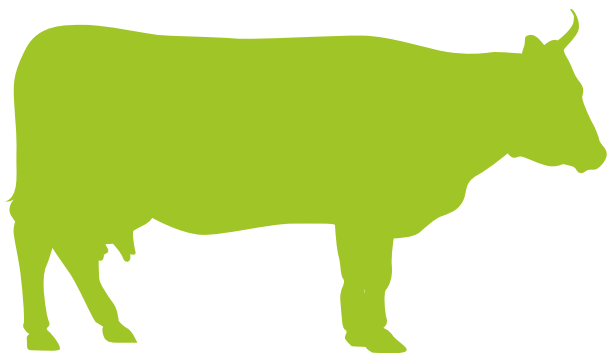


RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID

RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID



Un produit sain
peut devenir un
produit à risque





RISQUES ENCOURUS



RISQUES ENCOURUS

LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



RISQUES ENCOURUS

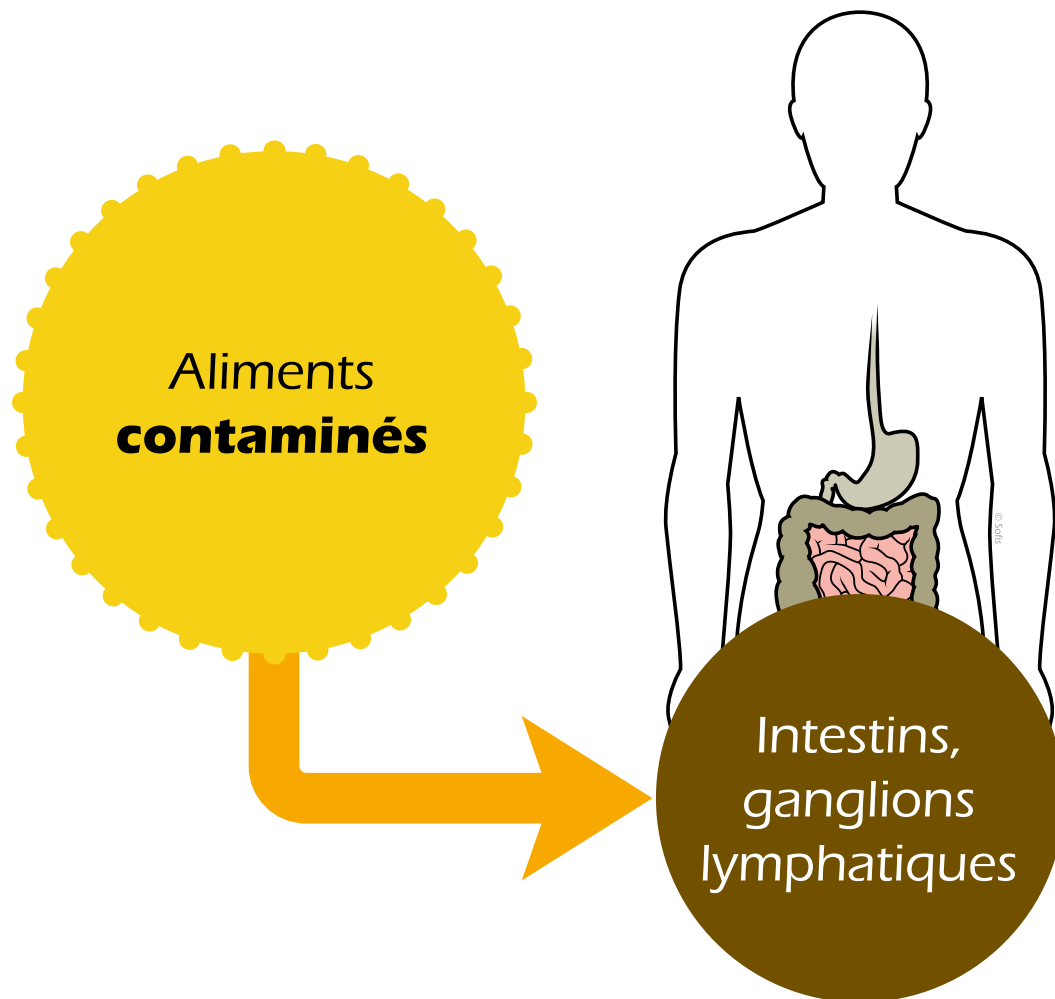
LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



Aliments
contaminés

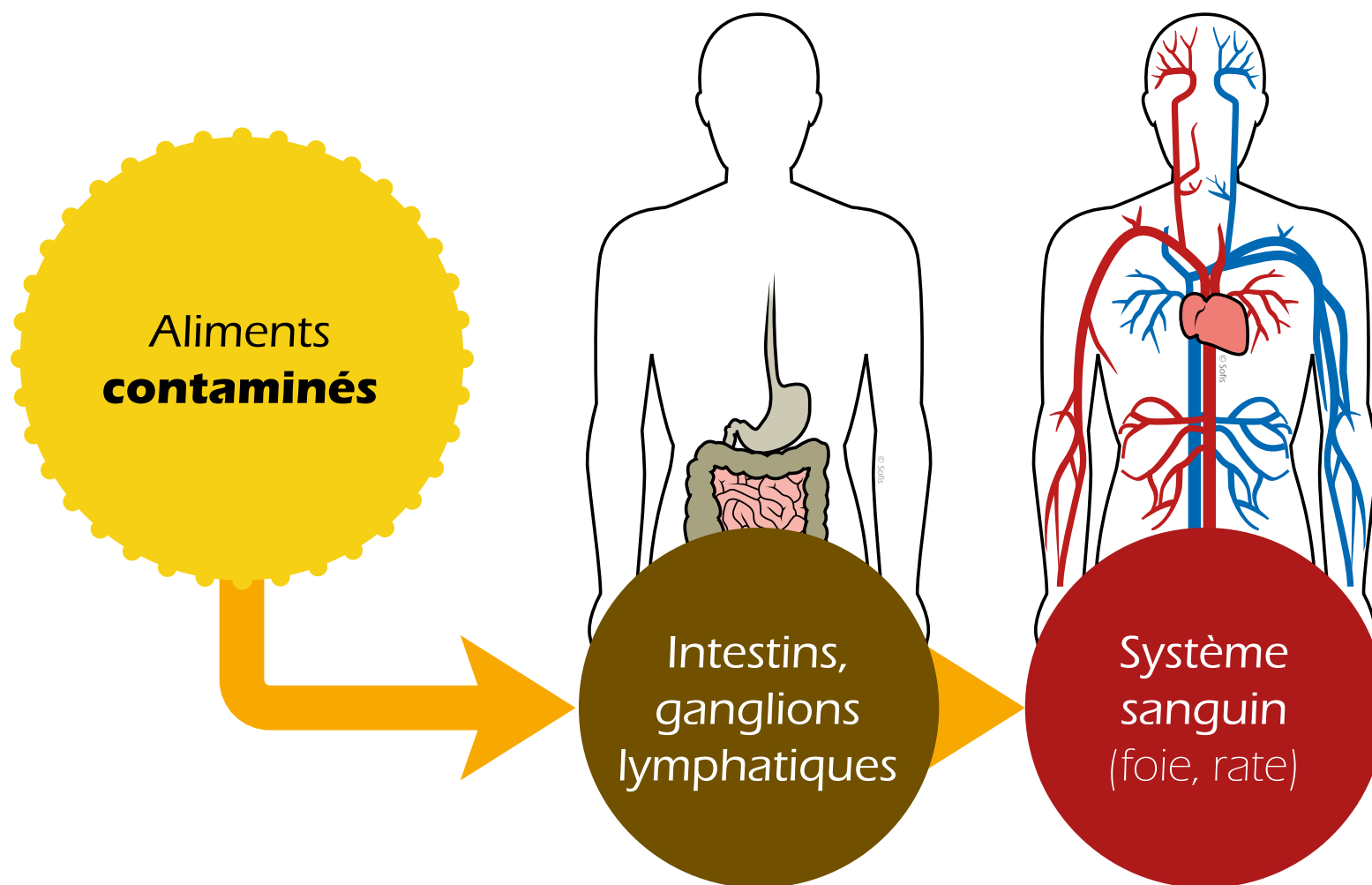
RISQUES ENCOURUS

LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



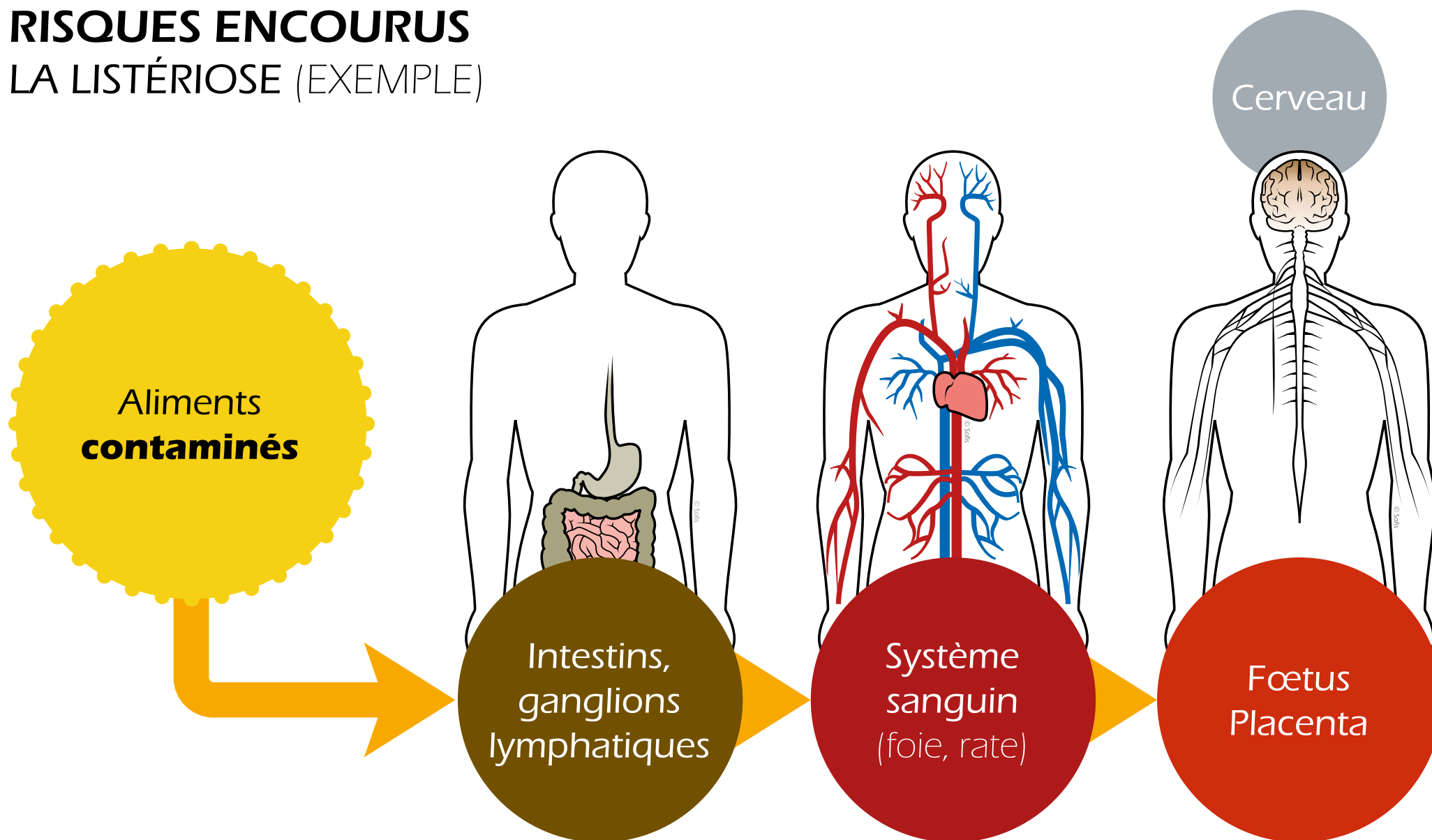
RISQUES ENCOURUS

LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)



RISQUES ENCOURUS

LA LISTÉRIOSE (EXEMPLE)





LES OUTILS DE MESURE



LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre
à infrarouge



LES OUTILS DE MESURE

Thermomètre
à infrarouge



Thermomètre
à graduation

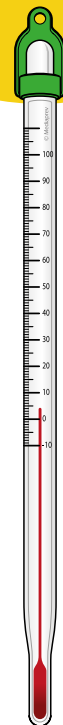


LES OUTILS DE MESURE

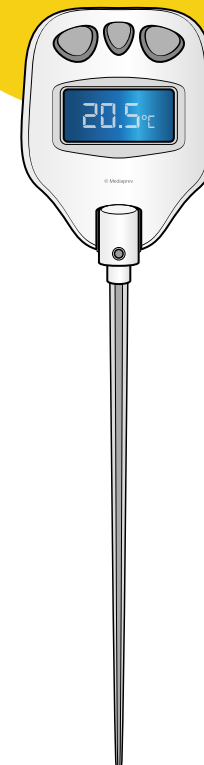
Thermomètre
à infrarouge



Thermomètre
à graduation



Thermomètre
à sonde





CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES



CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES DES ENCEINTES RÉFRIGÉRÉES

Année																															
Mois																															
Dates	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
FRIGO N°																															
+ 12°																															
11°																															
10°																															
9°																															
8°																															
7°																															
6°																															
5°																															
4°																															
3°																															
2°																															
1°																															
< 0°																															

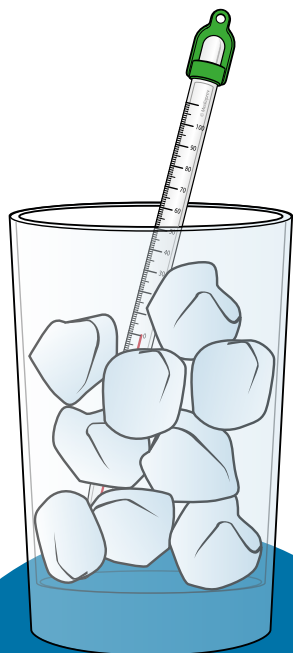
ACTIONS CORRECTIVES	
Dates	Mesures prises



ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

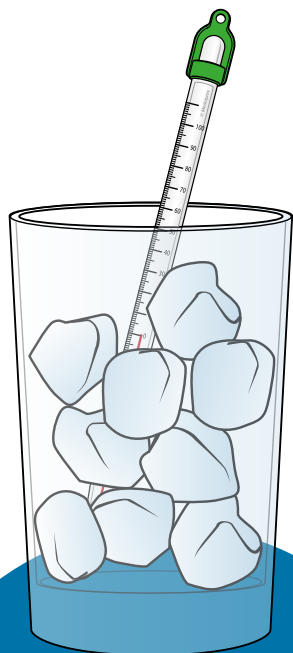


ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

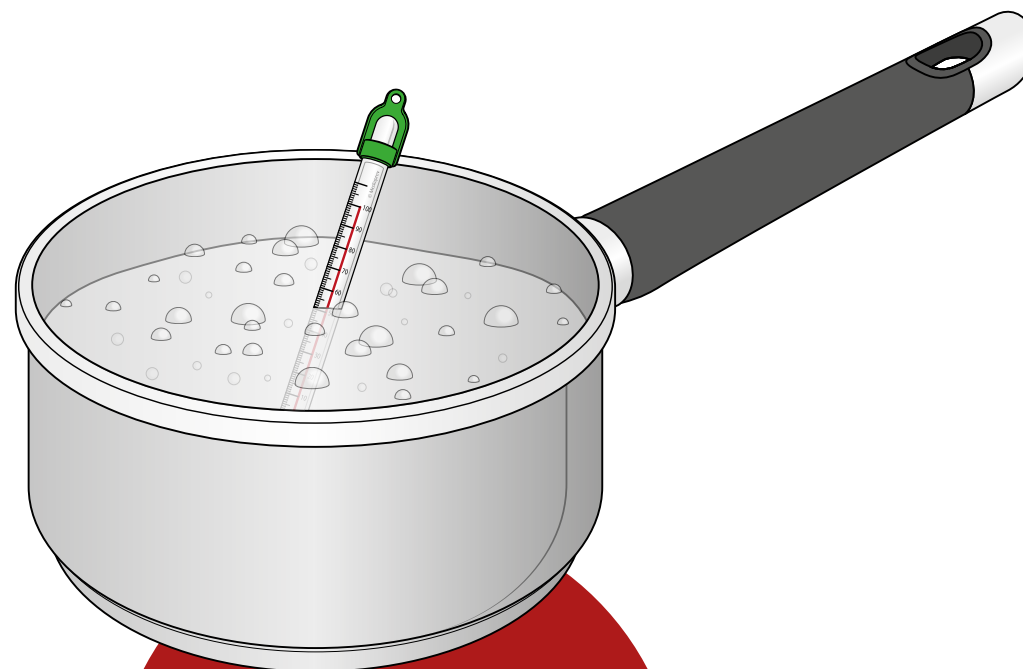


Entre
 -1°C et 1°C

ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES



Entre
-1°C et 1°C



Entre
99°C et 101°C



ÉTALONNER LES THERMOMÈTRES

Date	Thermomètre	Glace fondante T°C	Eau bouillante T°C	Conclusion		Observation/ Action	Visa
				Conforme OK	Non conforme		



DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION



DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

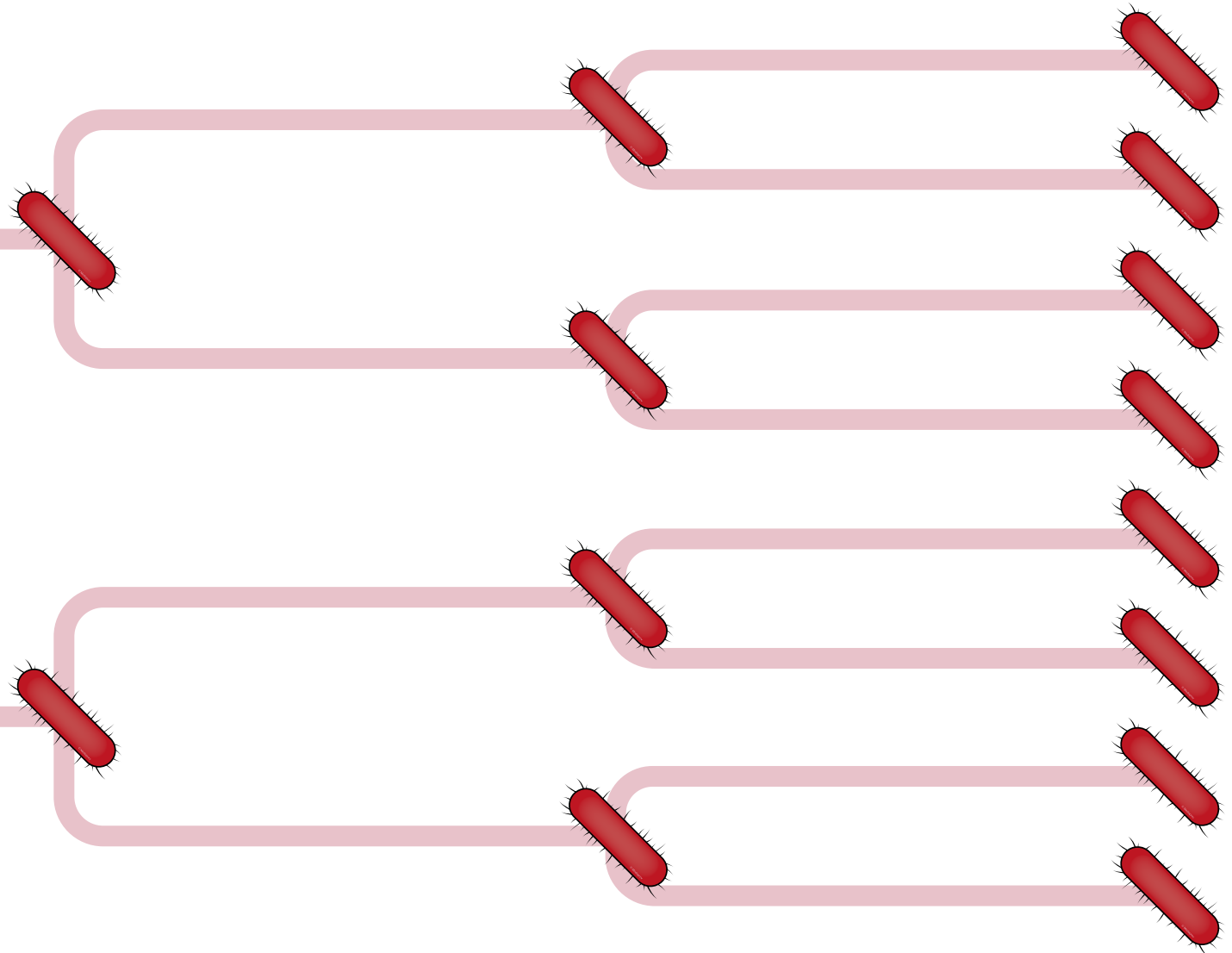




DÉCONGÉLATION/RECONGÉLATION

20 à 30 minutes

Prolifération
bactérienne

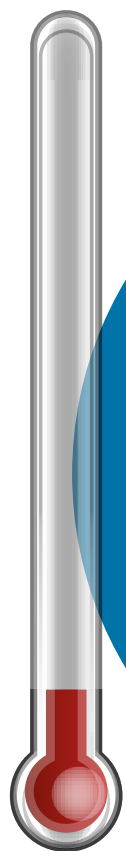




MAUVAISE GESTION



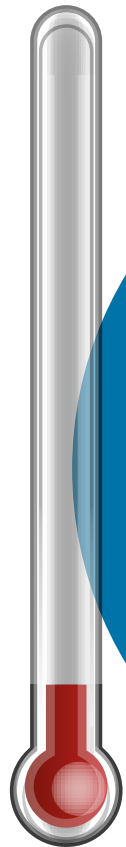
MAUVAISE GESTION



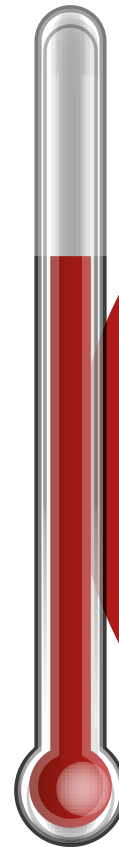
Trop de froid
Dégradation
des qualités
organoleptiques
(gout, texture, etc)



MAUVAISE GESTION



Trop de froid
Dégradation
des qualités
organoleptiques
(gout, texture, etc)



Pas assez de froid
Risque de
prolifération de
micro-organismes.

MAUVAISE GESTION

Maintenir la **bonne**
température



Trop de froid
Dégradation
des qualités
organoleptiques
(gout, texture, etc)



Pas assez de froid
Risque de
prolifération de
micro-organismes.

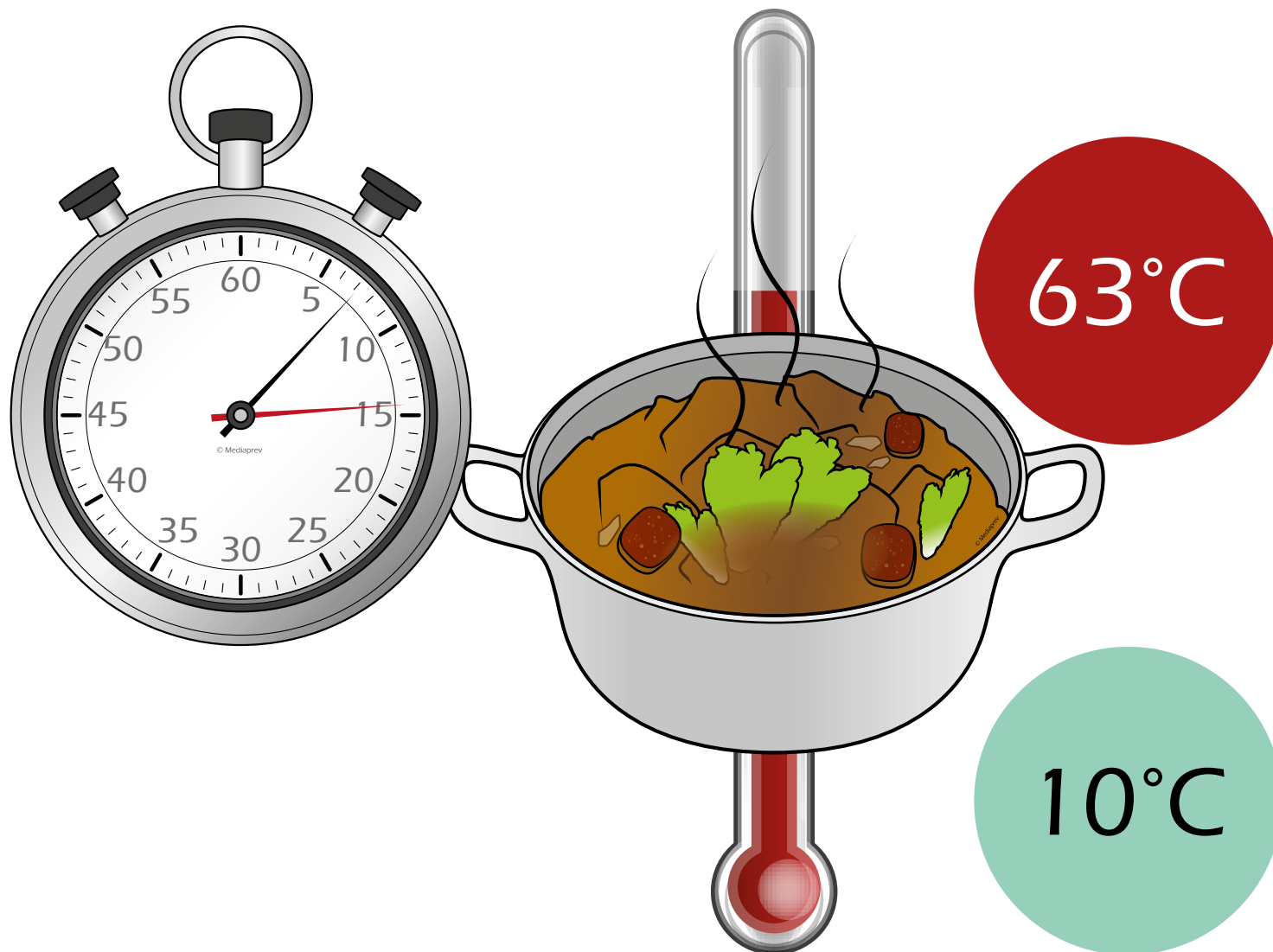


GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID





GARANTIR LA CHAÎNE DU FROID






LIAISON CHAUDE



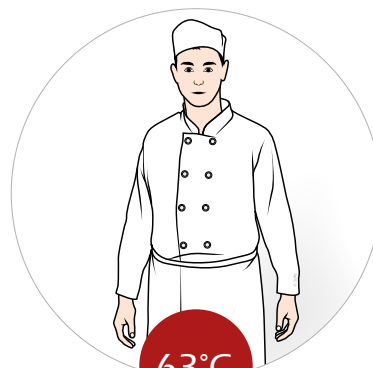
LIAISON CHAUDE



Liaison
chaude



LIAISON CHAUDE

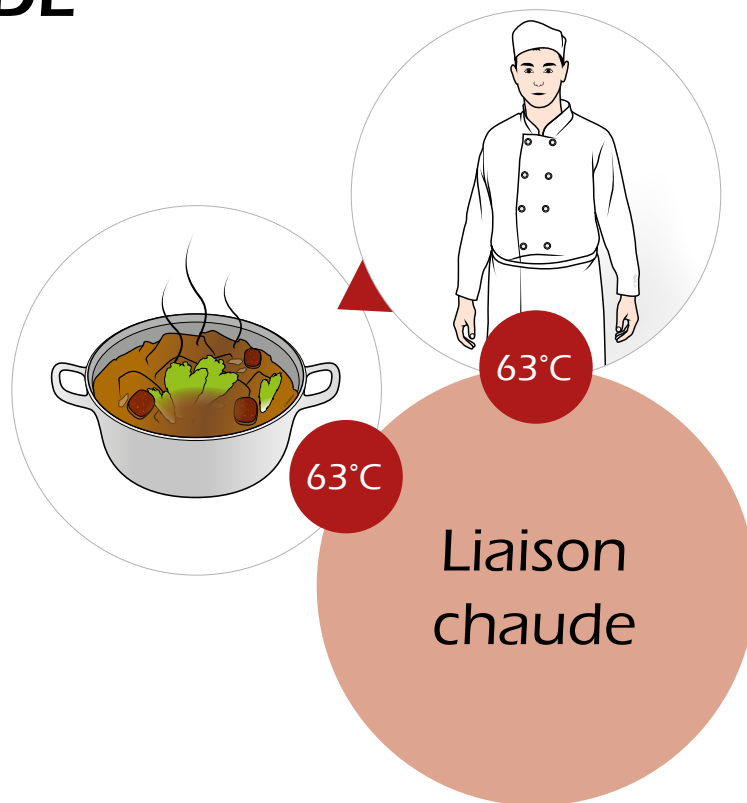


63°C

Liaison
chaude

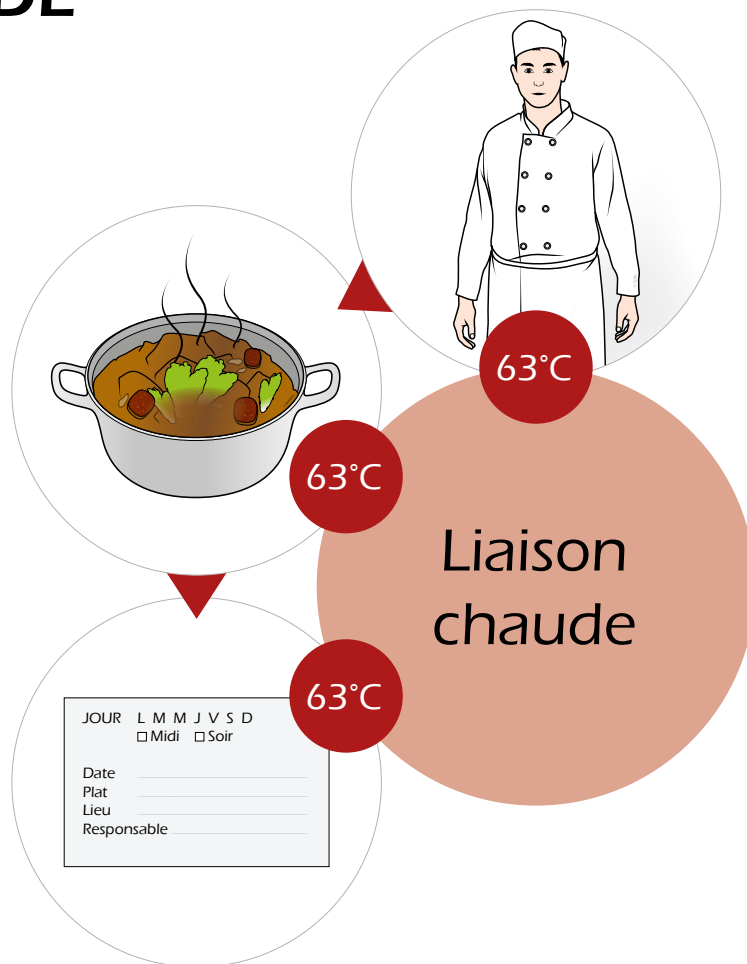


LIAISON CHAUDE



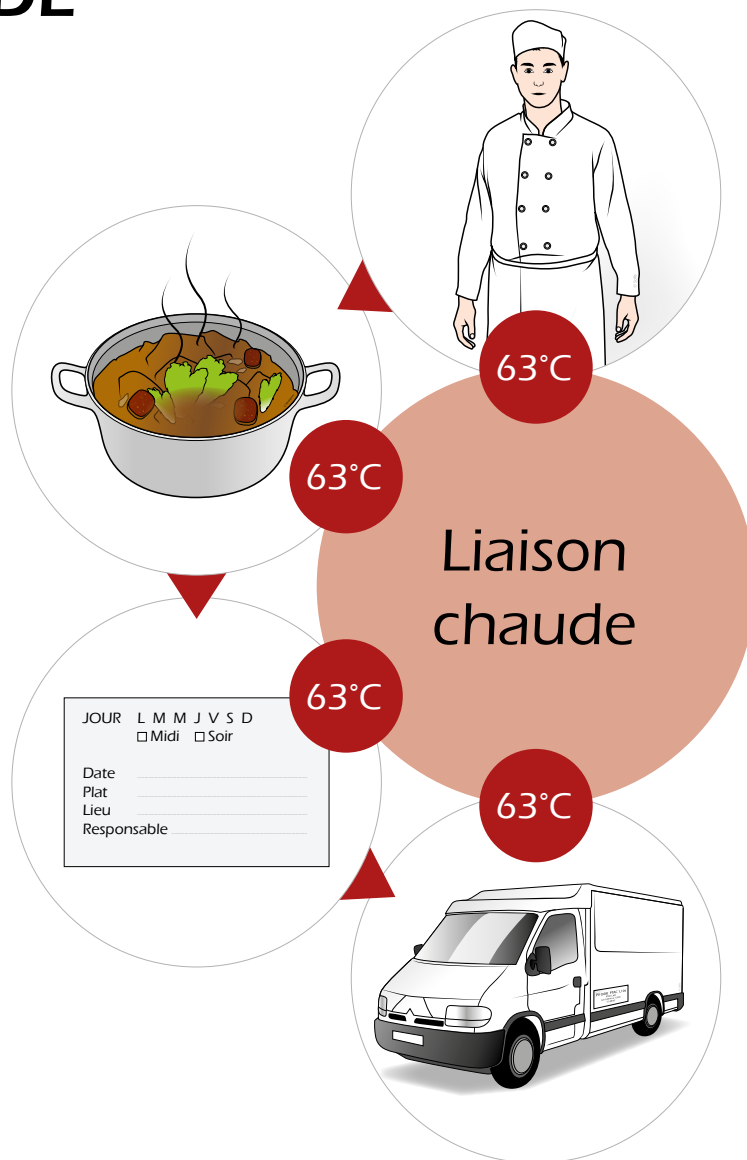


LIAISON CHAUDE

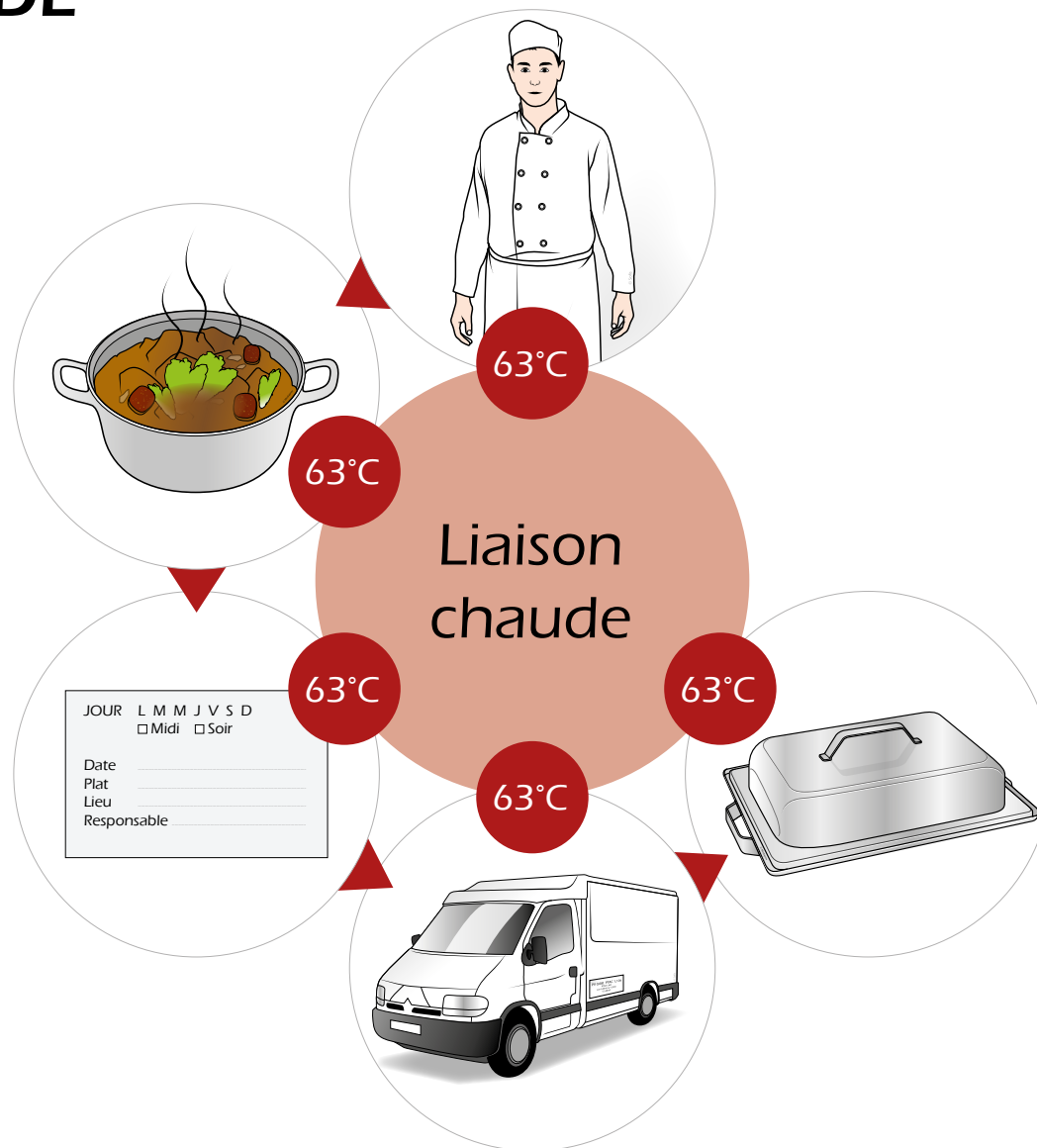




LIAISON CHAUDE

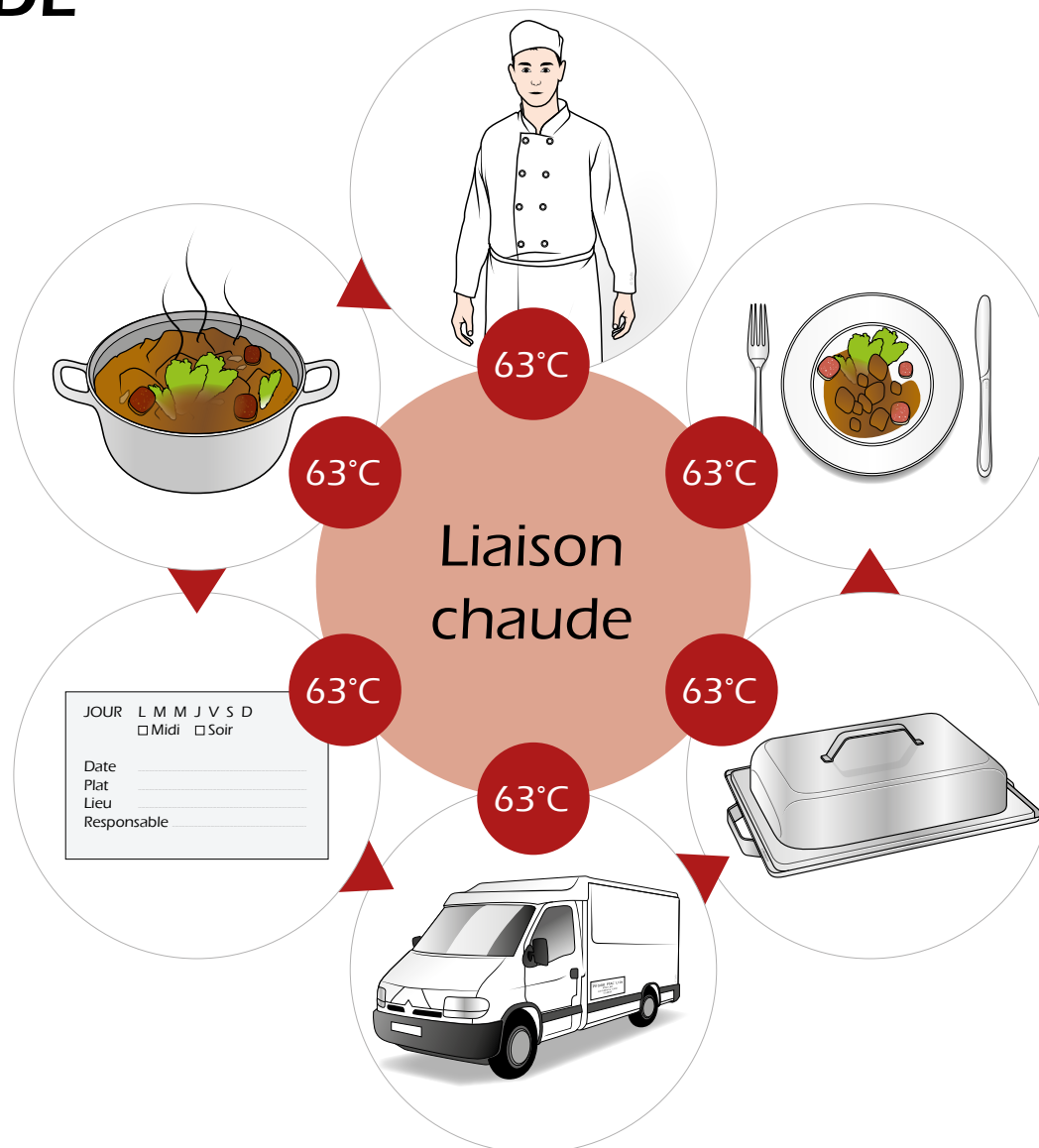


LIAISON CHAUDE





LIAISON CHAUDE

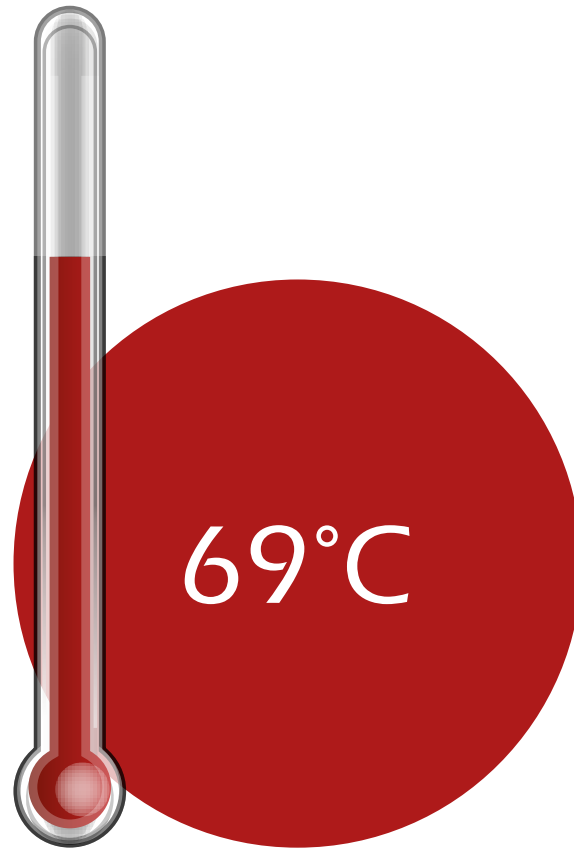




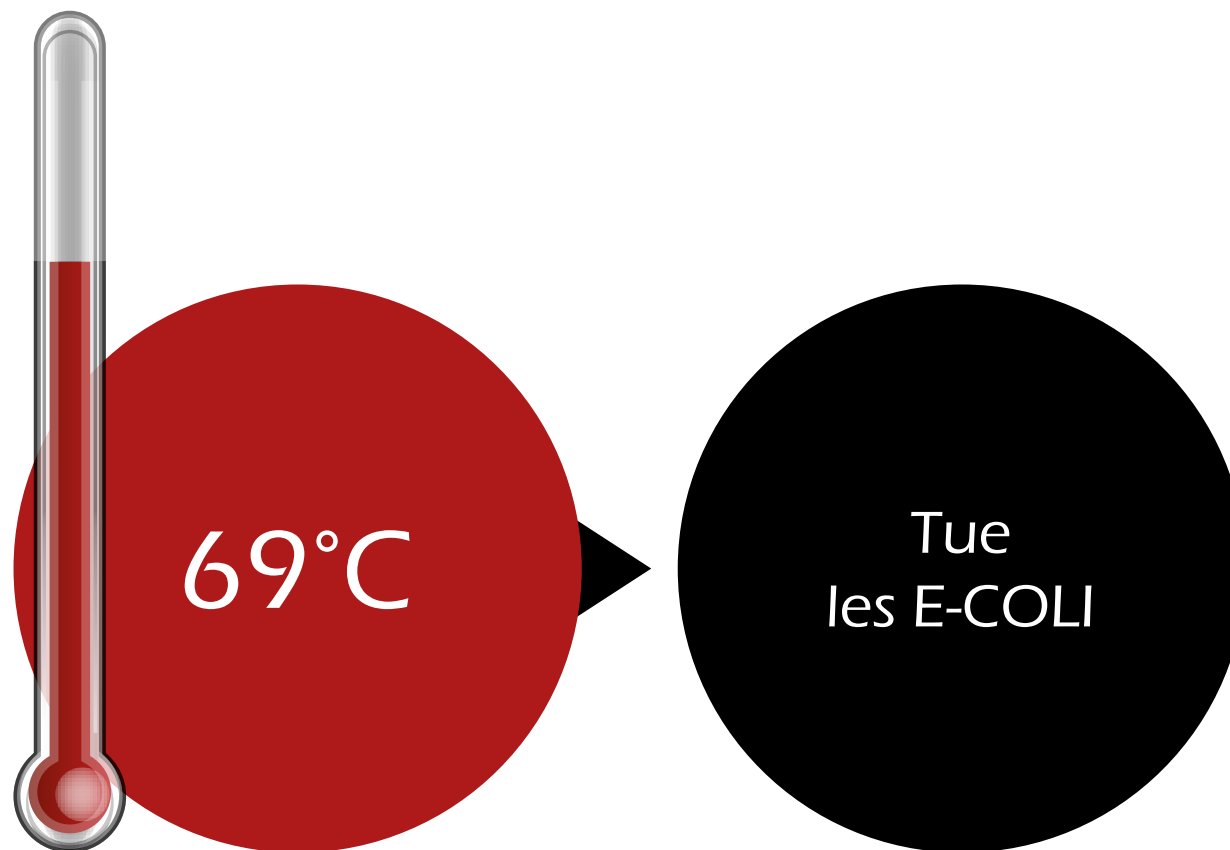
TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES



TEMPÉRATURES DE CUISSON DES VIANDES

Bœuf, veau, agneau	Steak, rôti, attendri ou non	68°C	Saignant
		70°C	À point
		77°C	Bien cuit
Porc	Rôti, côtelette	70°C	Rosé
	Jambon à cuire	77°C	Bien cuit
	Saucisses fraîches	70°C	
Volaille	Entière (poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard)	82°C	Le jus est clair, la viande est tendre et les cuisses se détachent facilement.
		77°C	
	Hachée	74°C	
Gibiers	D'élevage (cerf, lapin, sanglier...)	70°C	
	Sauvage (lièvre, caribou...)	77°C	
Ratites	Autruche, émeu, nandou	70°C	À point
Viandes hachées	Toutes les viandes hachées	70°C	Le centre de la viande est bien cuit et les jus sont clairs.



BONNE PRATIQUE DE GESTION DES PRODUITS

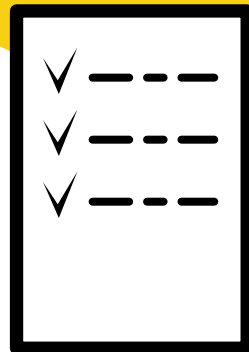


RÉCEPTION DES MARCHANDISES



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

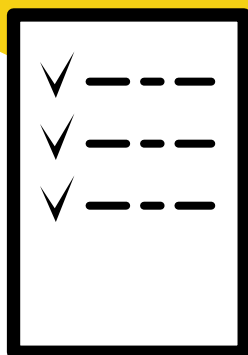
Liste des
fournisseurs



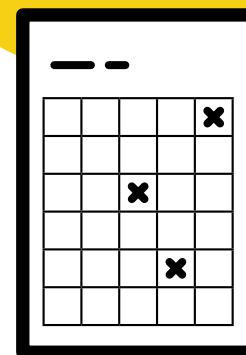


RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Liste des
fournisseurs



Planning
de livraison





RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits

RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale

RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale



Vérifier l'état du colis

RÉCEPTION DES MARCHANDISES



Vérifier l'état du camion



Vérifier la température des produits



Vérifier l'absence d'odeur anormale



Vérifier l'état du colis



Vérifier DLC/DLUO



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

QUAND ?



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

QUAND ?

QUI ?

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

QUAND ?

QUI ?

COMMENT ?



RÉCEPTION DES MARCHANDISES

NON-CONFORMITÉ

Site	Date	Heure	Réceptionnaire
Ce document est utilisé chaque fois qu'un écart est observé par rapport aux critères de réception définis dans le document FM 001, FM 002 et FM 003.			
Fournisseur/transporteur/ produit			
Température enceinte du camion			
Température du produit			
Propreté de l'enceinte du camion			
Aspect des conditionnements			



TEST



TEST

Que doit-on contrôler lors de la réception des marchandises ?

TEST

Que doit-on contrôler lors de la réception des marchandises ?

L'état des colis

☐

La température des marchandises

☐

L'état de propreté à l'intérieur du camion

☐

L'heure d'arrivée du camion

☐

Le nom du chauffeur

☐

La présence d'odeur anormale

☐

TEST

Que doit-on contrôler lors de la réception des marchandises ?

L'état des colis



La température des marchandises



L'état de propreté à l'intérieur du camion



L'heure d'arrivée du camion



Le nom du chauffeur



La présence d'odeur anormale





ÉTIQUETTES DES PRODUITS

ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes*. Attendez 2 minutes avant de déguster
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021

ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes*. Attendez 2 minutes avant de déguster
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021

Composition



ÉTIQUETTES DES PRODUITS

Utilisation

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes*. Attendez 2 minutes avant de déguster
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

Conservation entre 0 et 4°C



FR
01-007-02
CE

N° de lot : 03568

À consommer avant le 28 06 2021



ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes*. Attendez 2 minutes avant de déguster
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer avant le 28 06 2021

Conservation



ÉTIQUETTES DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT

COMPOSITION

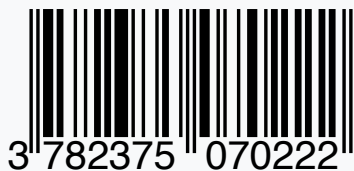
Béchamel 23 % (eau, lait en poudre, farine de blé, amidon, sel, macis), eau, pâtes cuites 17 % (semoule de blé dur, eau, œufs en poudre, sel), viande hachées pur bœuf 11,5 %, oignons, concentré de tomates 7,2 %, carottes, emmental 2,8 %, amidon, huile d'olive vierge extra, farine de blé, ail, sel, arômes naturels

UTILISATION

Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée au four à micro-ondes. Faites chauffer pendant 25 minutes*. Attendez 2 minutes avant de servir.

Au four (50 min*). Préchauffez votre four à 200°C (chaleur tournante). Retirez le film protecteur et posez la barquette encore surgelée dans le four sur une grille à mi-hauteur. Faites chauffer 50 minutes*. Attendez 2 minutes avant de déguster
Ne jamais placer la barquette directement sur la résistance du four. Ne jamais utiliser l'option gril du four.

Conservation entre 0 et 4°C



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

Date limite

À consommer avant le 28 06 2021



DLC/DLUO



DLC/DLUO

DLC

(Date Limite de
Consommation)

À consommer
jusqu'au

...../...../.....

DLC/DLUO

DLC

(Date Limite de
Consommation)

À consommer
jusqu'au

...../...../.....

DLUO

(Date Limite
d'Utilisation Optimale.)

À consommer de
préférence avant le

...../...../.....



ÉTIQUETAGE DES PRODUITS



ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

DLC
la plus courte

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

DURÉE DE VIE D'UN PRODUIT DÉCONDITIONNÉ RECONDITIONNÉ

DLC
la plus courte

Pas plus de
3 jours



ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination
et DLC finale

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination
et DLC finale

DLUO ou DLC
des matières
premières

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Que comporte l'étiquetage du produit fini ?

Dénomination
et DLC finale

DLUO ou DLC
des matières
premières

Dates



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

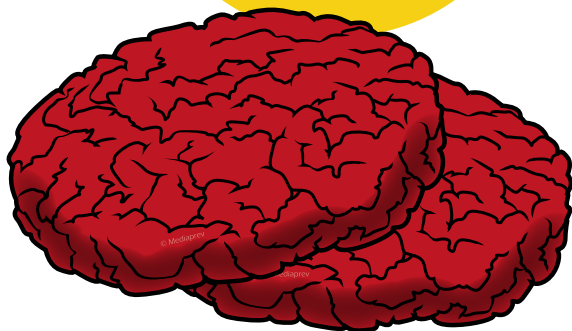
TEMPS HORS FROID



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

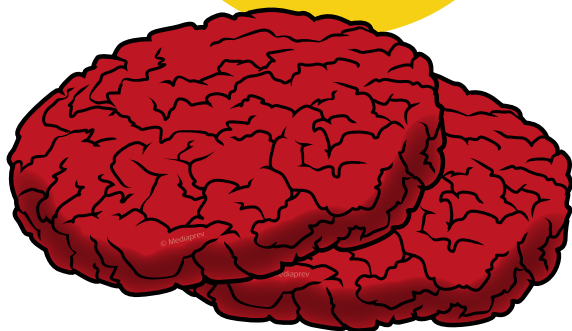
À ranger
en priorité



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

TEMPS HORS FROID

À ranger
en priorité



30 minutes



LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



Transport
des surgelés

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



Transport
des surgelés



Déplacement
du carton hors
froid

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS



Transport
des surgelés



Déplacement
du carton hors
froid



Rangement
dans la chambre
froide

LES BONNES PRATIQUES DE GESTION DES PRODUITS

30 minutes maximum



Transport
des surgelés



Déplacement
du carton hors
froid



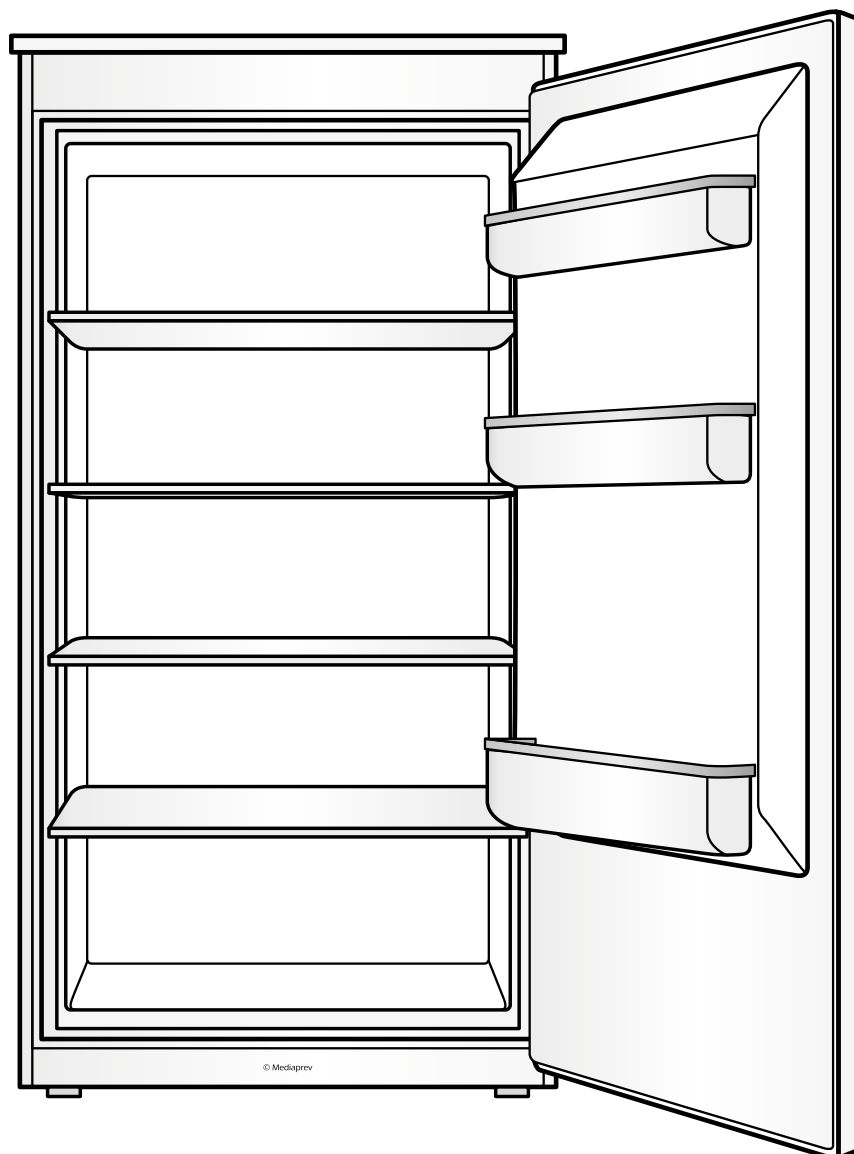
Rangement
dans la chambre
froide



RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

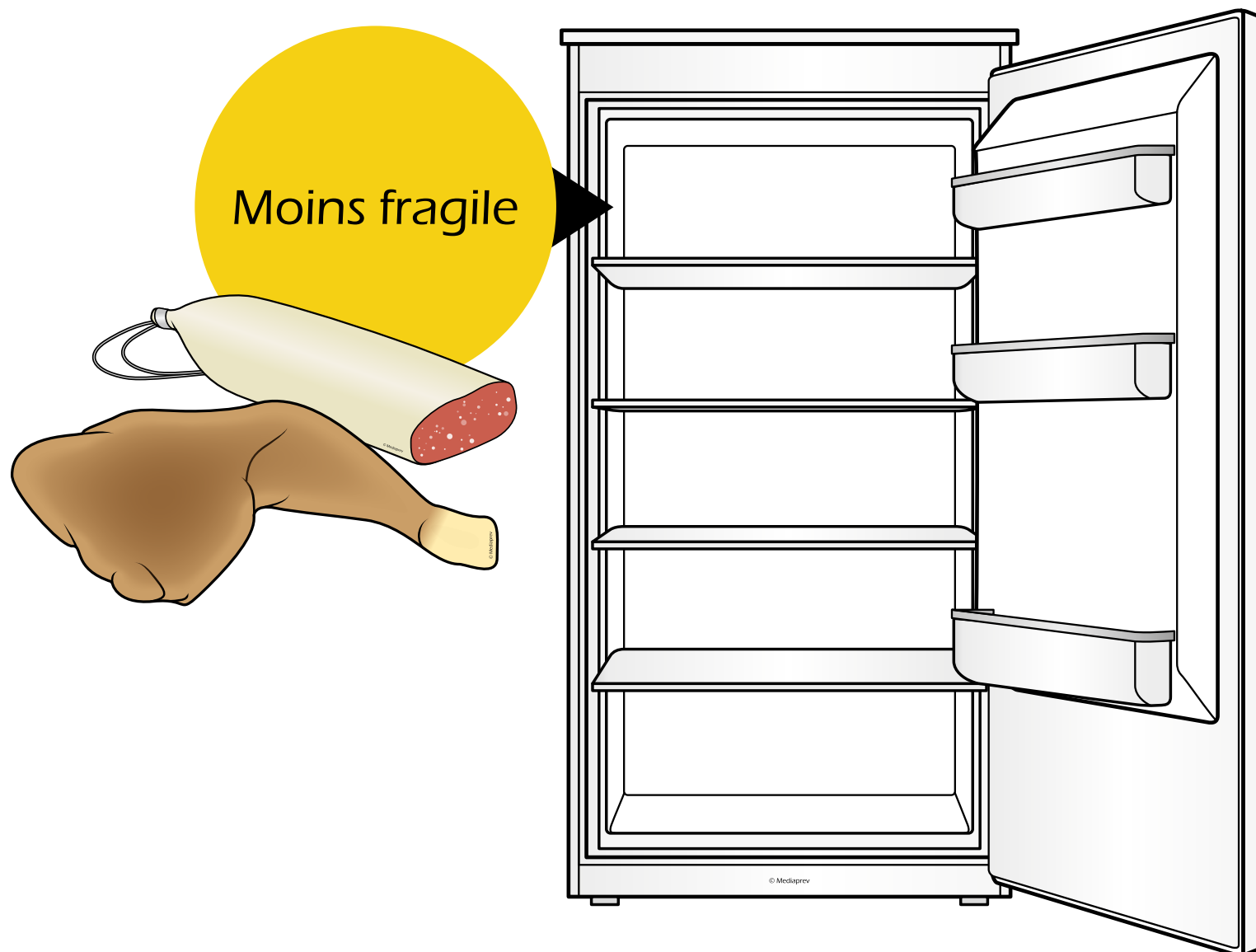


RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

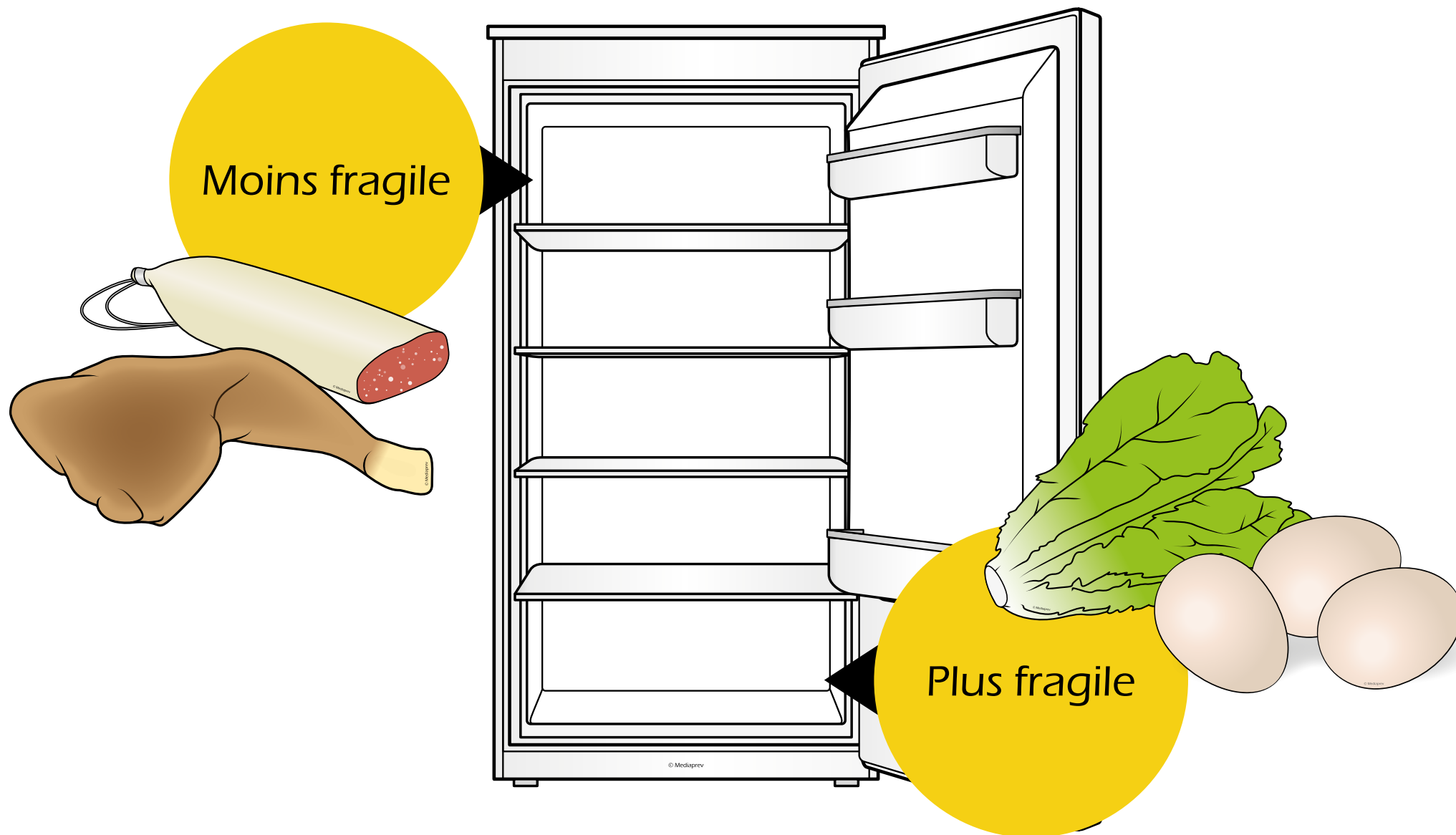


© Mediaprev

RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

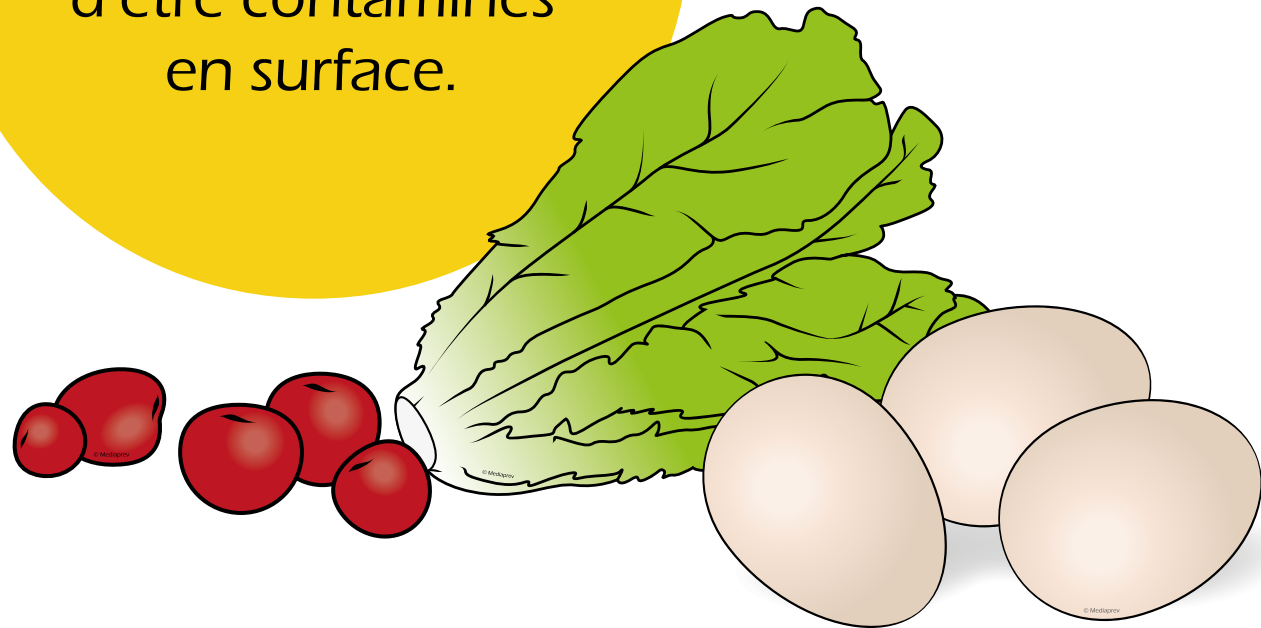


RANGEMENT DE LA MARCHANDISE



RANGEMENT DE LA MARCHANDISE

Fruits, légumes,
œufs sont des
produits susceptibles
d'être contaminés
en surface.





LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE



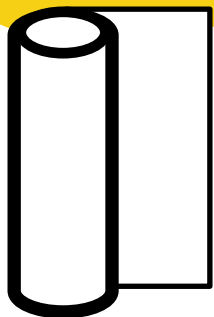
LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

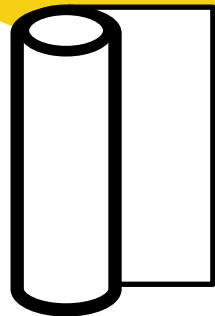
Être
refermé ou
mis sous
film.



LA CONSERVATION DE LA MARCHANDISE

Tout produit déconditionné doit :

Être
refermé ou
mis sous
film.



Être
conservé à une
température
adaptée.





QUE FAUT IL RETENIR ?

QUE FAUT IL RETENIR ?

Ranger par famille, les produits les **plus contaminés au dessous**.

QUE FAUT IL RETENIR ?

Ranger par famille, les produits les **plus contaminés au dessous**.

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

QUE FAUT IL RETENIR ?

Ranger par famille, les produits les **plus contaminés au dessous**.

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

Laisser les produits dans les **emballages d'origine**.

QUE FAUT IL RETENIR ?

Ranger par famille, les produits les **plus contaminés au dessous**.

Vérifier que les produits sont **identifiables**.

Laisser les produits dans les **emballages d'origine**.

Protéger les produits.



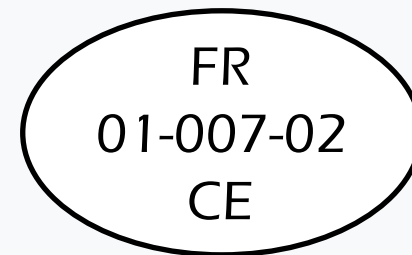
TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

N° du lot
de fabrication

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Contribution
à Eco
emballage

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS



Date
limite de
consommation
(DLC)

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

Dans la grande distribution, les 3 premiers chiffres désignent le pays d'origine du produit.

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

300 à 379
=
France

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Identification
de l'abattoir

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

NOM DU PRODUIT


3 782375 070222

N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

À consommer de préférence avant le 28 06 2021

N° de la
commune

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS



TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Pays
de l'Union
Européenne

NOM DU PRODUIT



N° de lot : 03568



FR
01-007-02
CE

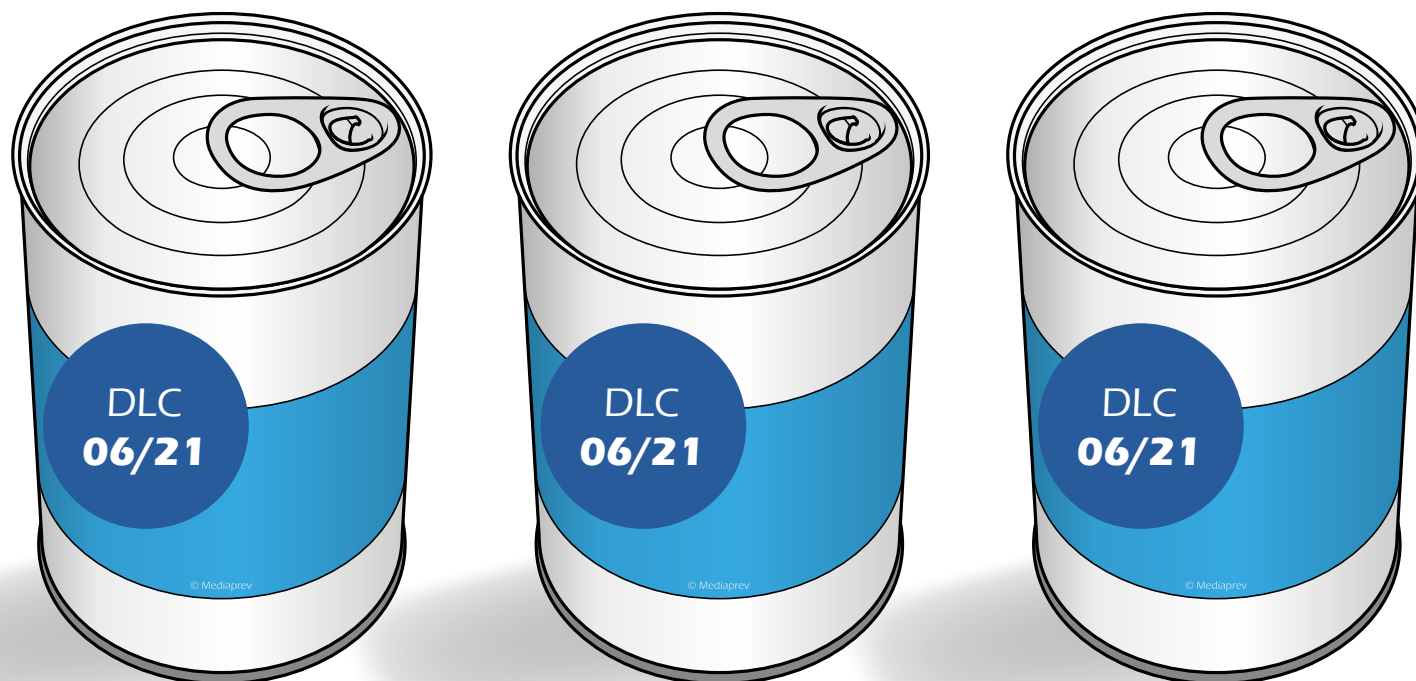
À consommer de préférence avant le 28 06 2021



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

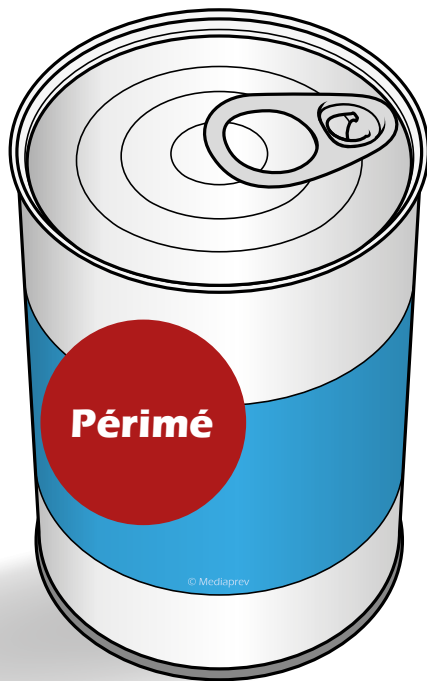


SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

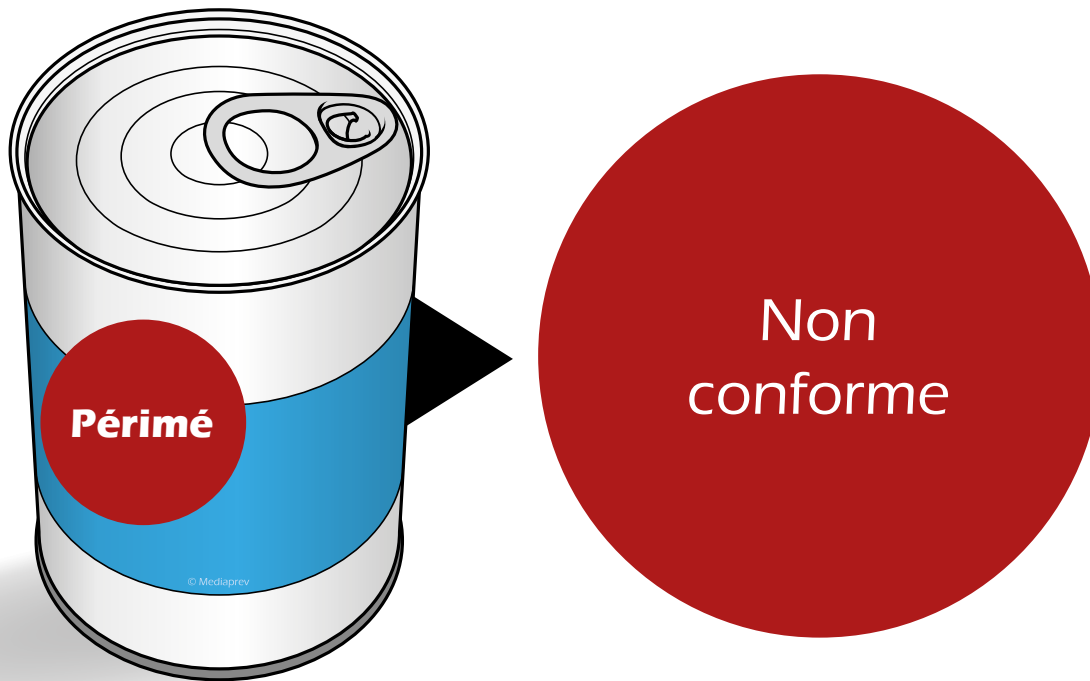




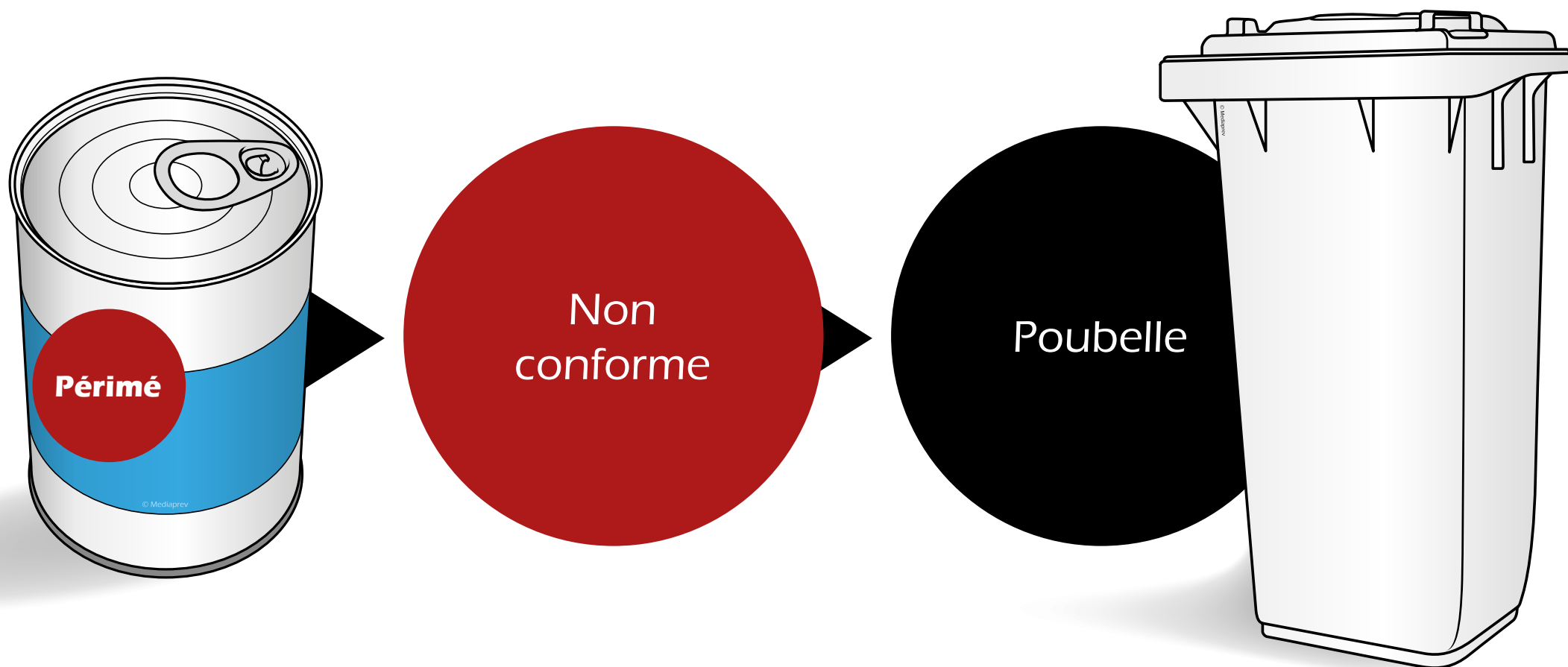
SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS



SYSTÈME DE GESTION DE ROTATION DES PRODUITS

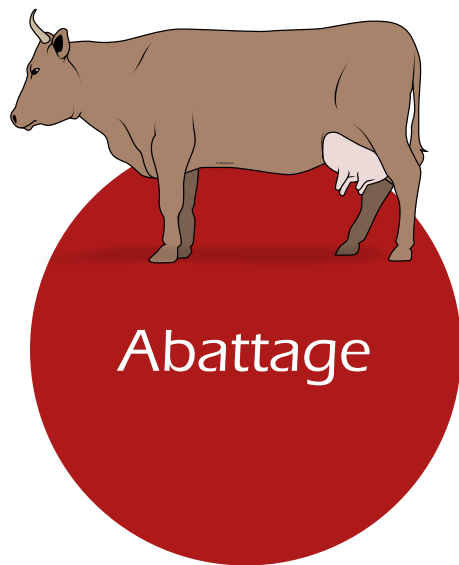




SUIVI DES VIANDES

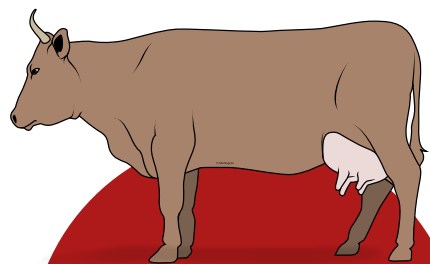


SUIVI DES VIANDES





SUIVI DES VIANDES

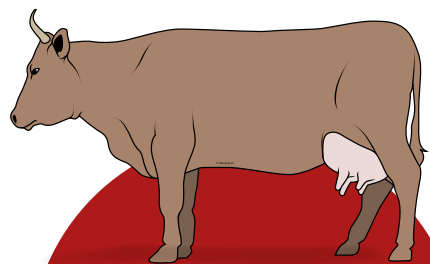


Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

SUIVI DES VIANDES



Abattage

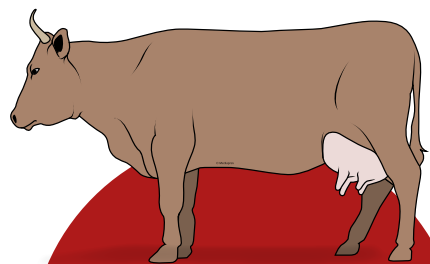
123

Étiquetage
de la
carcasse

REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

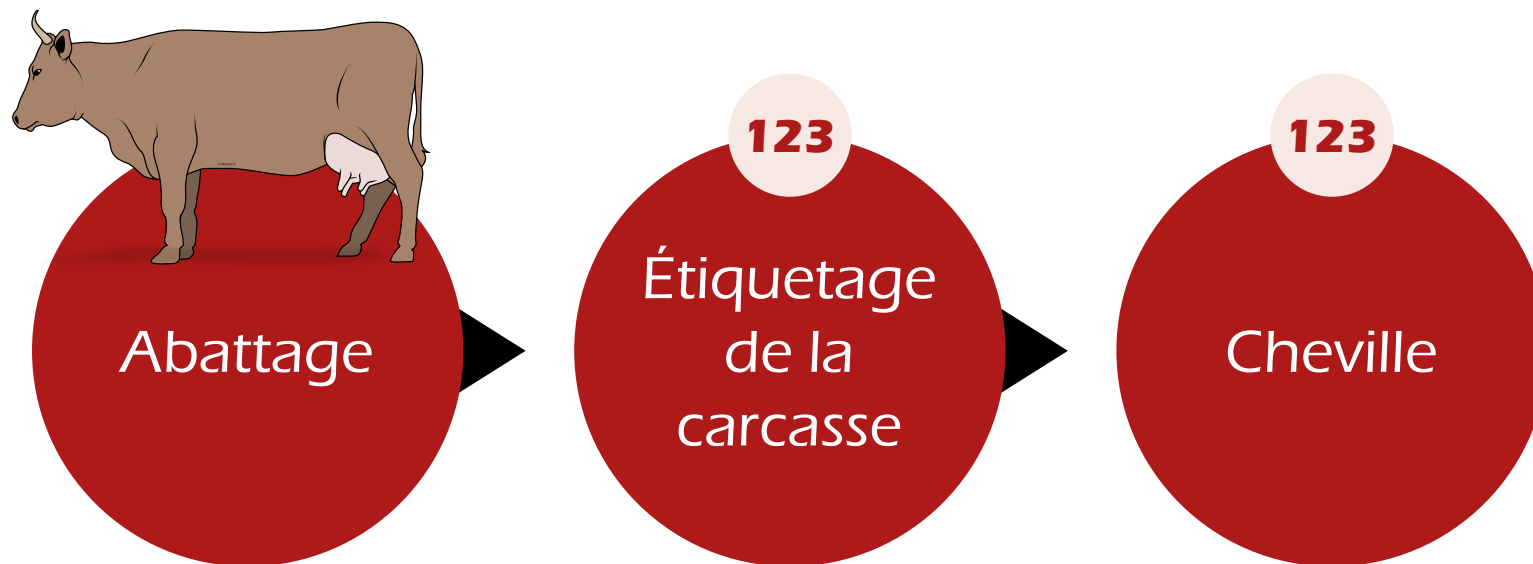
Étiquetage
de la
carcasse

REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

Affectation d'un N° de lot (**123**) permettant le suivi de l'origine jusqu'au point de vente

SUIVI DES VIANDES

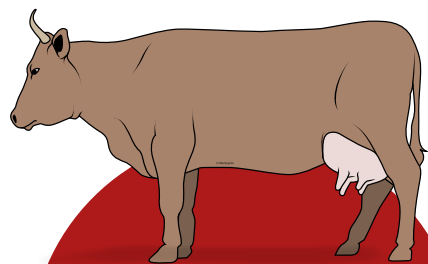


REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

Affectation d'un N° de lot (**123**) permettant le suivi de l'origine jusqu'au point de vente

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

Cheville

123

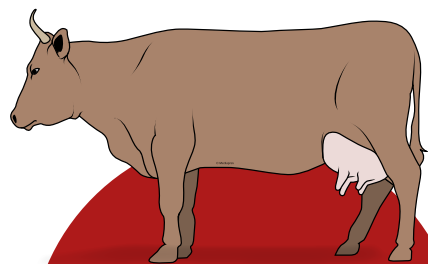
Transport

REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

Affectation d'un N° de lot (**123**) permettant
le suivi de l'origine jusqu'au point de vente

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

Cheville

123

Transport

123

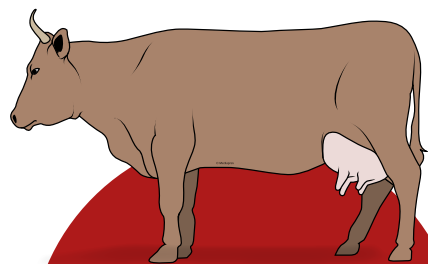
Découpe

REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

Affectation d'un N° de lot (**123**) permettant
le suivi de l'origine jusqu'au point de vente

SUIVI DES VIANDES



Abattage

123

Étiquetage
de la
carcasse

123

Cheville

123

Transport

123

Découpe

123

Étiquette


REGISTRE D'ABATTAGE

N° Cheptel	N° à 10 chiffres	N° d'abattage
FR 123456789	12 3456 7890	123

Affectation d'un N° de lot (**123**) permettant
le suivi de l'origine jusqu'au point de vente




SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
FAUX FILET	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
0,450 Kg	32,00 €/Kg
À consommer jusqu'au 12/12/2021	14,40
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div>	<div> 3 782375 070222</div>



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTTEL	
Adresse	
FAUX FILET	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
0,450 Kg	32,00 €/Kg
À consommer jusqu'au 12/12/2021	14,40
Conditionné le 05/12/2021	
<div><div>FR 01-007-02 CE</div><div> 3 782375 070222</div></div>	

Nom du
morceau



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
FAUX FILET	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
0,450 Kg	32,00 €/Kg
À consommer jusqu'au 12/12/2021	14,40
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div>	<div>3 782375 070222</div>

Origine



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
FAUX FILET	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
0,450 Kg	32,00 €/Kg
À consommer jusqu'au 12/12/2021	14,40
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div>	<div>3 782375 070222</div>

N° du lot



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTTEL

Adresse

FAUX FILET

Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567

CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C

0,450 Kg**32,00 €/Kg**À consommer jusqu'au **12/12/2021**Conditionné le **05/12/2021****14,40**


FR
01-007-02
CE



Date limite de
consommation



SUIVI DES VIANDES

LES VIANDES DU CHEPTEL	
Adresse	
FAUX FILET	
Pays de naissance	FRANCE
Pays d'élevage	FRANCE
Pays d'abattage	FRANCE
Catégorie	VACHE
Race	LIMOUSIN
Sexe	F
Âge	36 MOIS
Désignation	6201234567
CONSERVER ENTRE 0 ET 4°C	
0,450 Kg	32,00 €/Kg
À consommer jusqu'au 12/12/2021	14,40
Conditionné le 05/12/2021	
<div>FR 01-007-02 CE</div> <div> 3 782375 070222</div>	

N° de
l'abattoir



AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

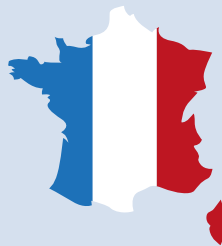


AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

Décret
N° 2002 1465
du 17 décembre
2012



ORIGINE
VIANDES BOVINES



Animal né, élevé et abattu
EN FRANCE

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

Décret
N° 2002 1465
du 17 décembre
2012



ORIGINE
VIANDES BOVINES



Animal né, élevé et abattu
EN FRANCE

Impose
aux restaurateurs
de porter à la
connaissance de la
clientèle l'origine des
morceaux de viandes
bovines ou de la
viande hachée.

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

L'affichage
doit être
actualisé
immédiatement.



ORIGINE des VIANDES

Rumsteak France

Entrecôte France

Onglet France

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES

L'affichage
doit être
actualisé
immédiatement.



ORIGINE des VIANDES

Rumsteak France

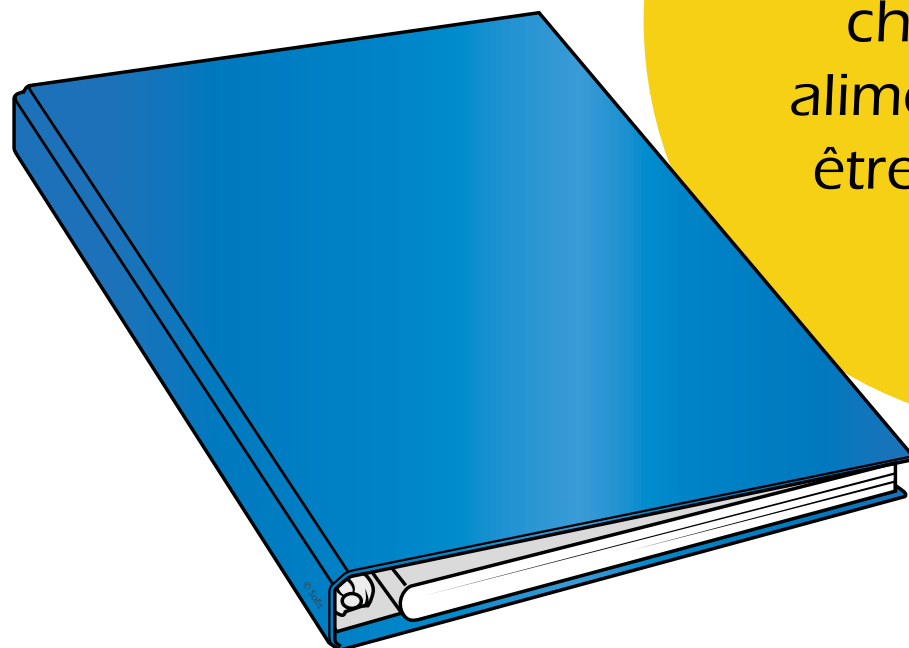
Entrecôte France

Onolet

France

Onglet UE

AFFICHAGE ORIGINES DES VIANDES



Les
étiquettes de
chaque denrée
alimentaire doivent
être **conservées**.



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE





TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



Plateforme de
distribution



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



Producteurs



Fournisseurs



Industriel



Transporteur
et prestataire
logistique



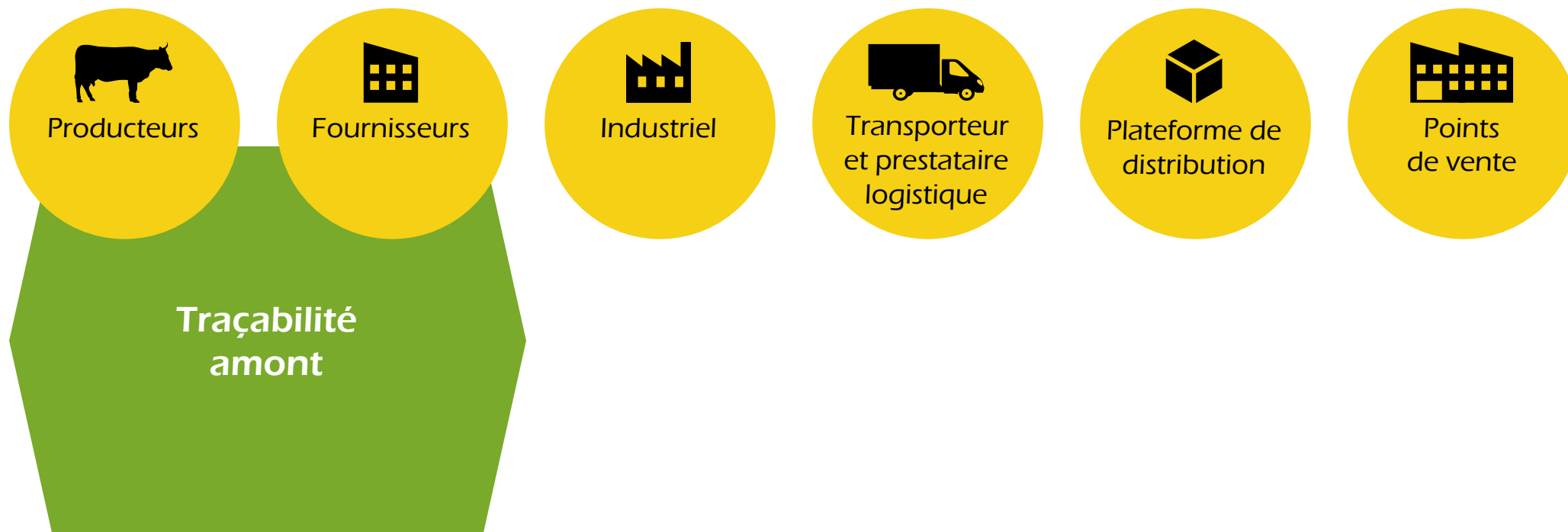
Plateforme de
distribution



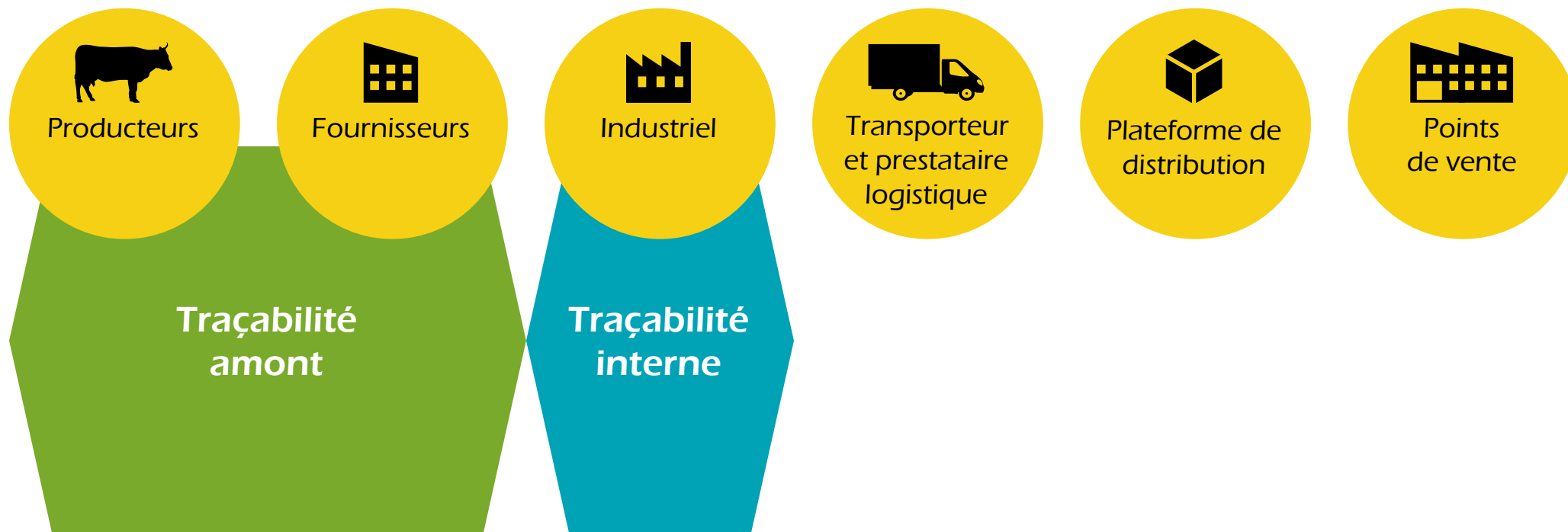
Points
de vente



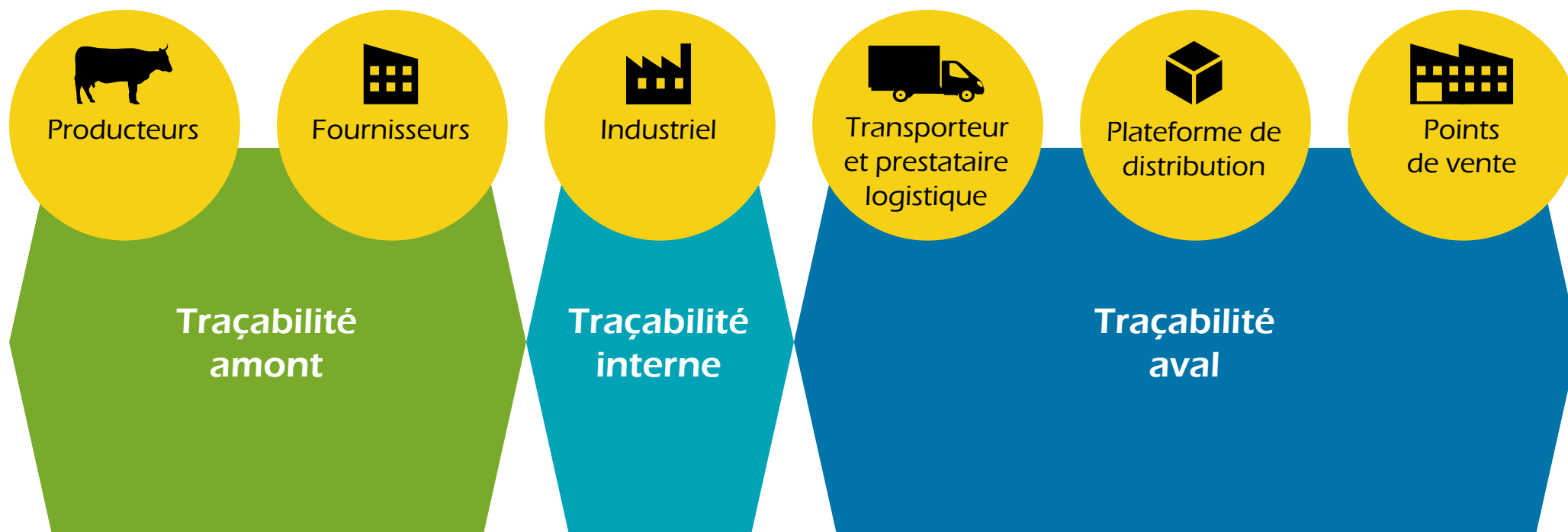
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



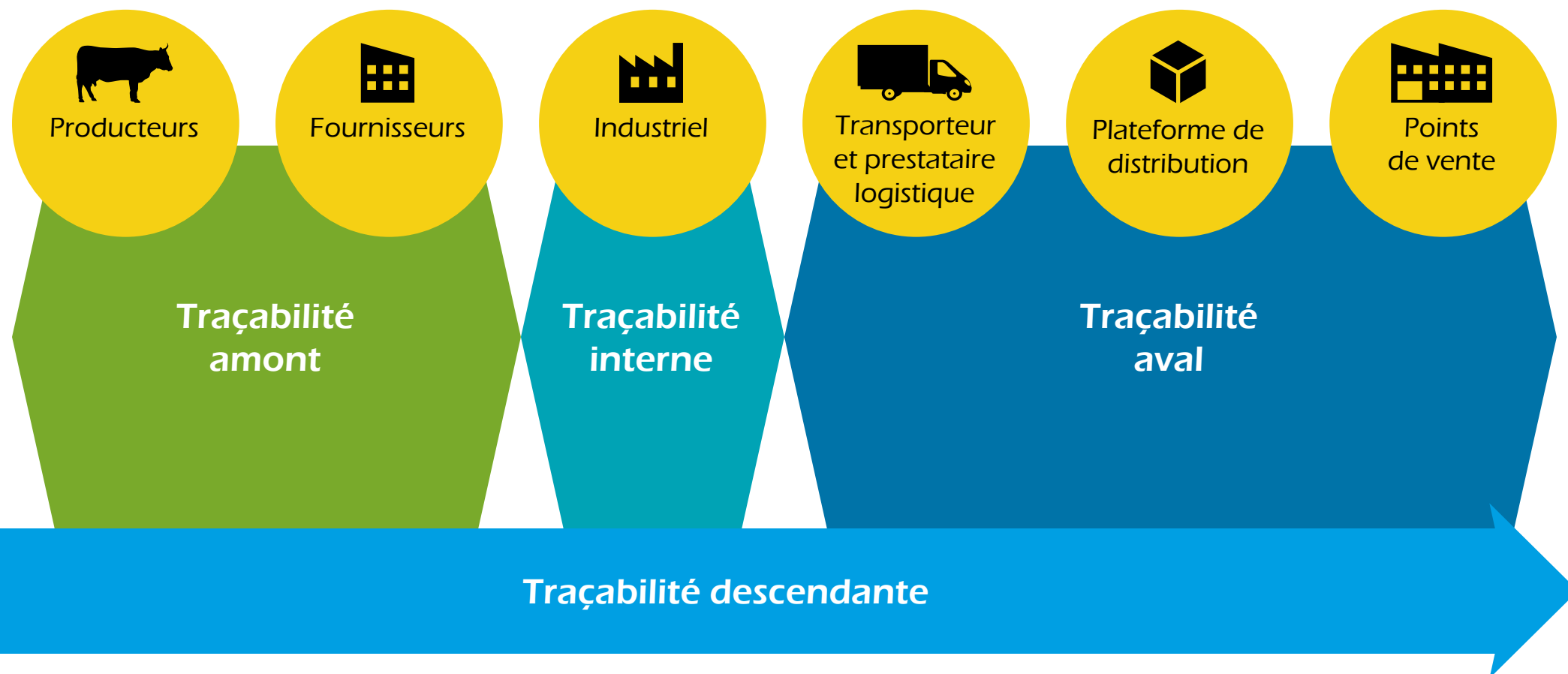
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



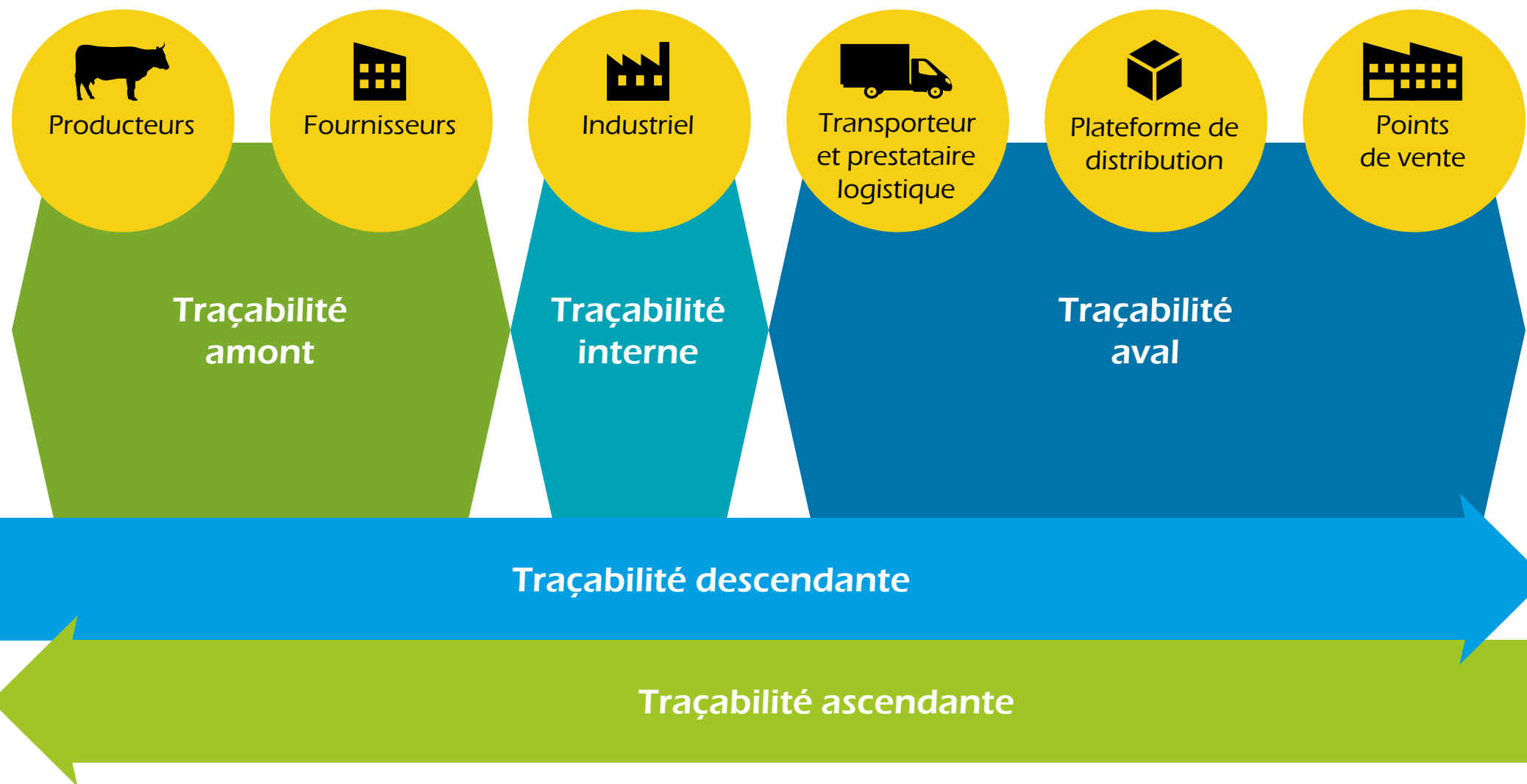
TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE



TRAÇABILITÉ DE LA MARCHANDISE





LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

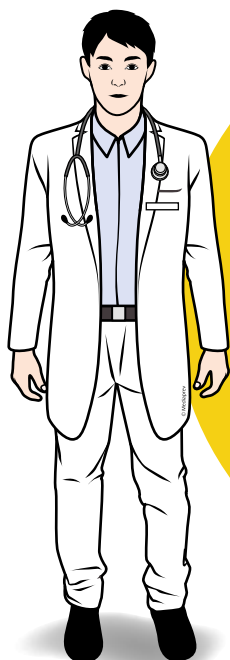


LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

LA DDPP REGROUPE

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

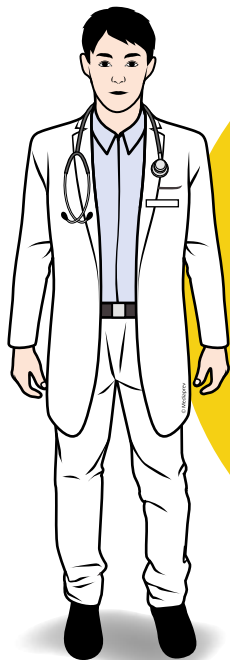
LA DDPP REGROUPE



Les services
vétérinaires

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

LA DDPP REGROUPE



Les services
vétérinaires

Les services
de contrôle de
la concurrence, de
la consommation
et de répression
des fraudes





LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.



Assure la santé et la protection des animaux.

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)



Assure la protection des consommateurs et la régulation des marchés.



Assure la qualité et la sécurité de l'alimentation.



Assure la santé et la protection des animaux.



Prévient et contrôle les risques liés aux productions animales.



LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

Le chef

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

Le chef

Valide

l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

Le chef

Valide

l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises

Applique

son PMS et vérifie
son efficacité

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

Le chef

Valide

l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises

Applique

son PMS et vérifie
son efficacité

**Direction départementale de
la protection des populations**

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

Le chef

Valide

l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises

Applique

son PMS et vérifie
son efficacité

**Direction départementale de
la protection des populations**

Vérifie

que le personnel valide

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DE LA POPULATION (DDPP)

Le chef

Valide

l'analyse des dangers
et ses mesures de maîtrises

Applique

son PMS et vérifie
son efficacité

**Direction départementale de
la protection des populations**

Vérifie

que le personnel valide

Vérifie

que le personnel applique



EXEMPLE DE GRILLE UTILISÉE EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE

EXEMPLE DE GRILLE UTILISÉE EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE

Rubriques		Conforme	Non conforme	Préconisations Actions Corrections
Méthodes	Suivi chaine de foid			
	Gestion des déchets			
	Nettoyage/désinfection			
Machine	Hygiène globale			
	Entretien			
	Matériaux imputrescibles			



HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



Chaîne du froid
Règles des cuissons



HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition

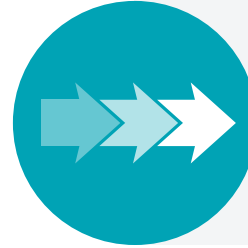


DLUO et DLC

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid
Règles des cuissons



Temps de transition

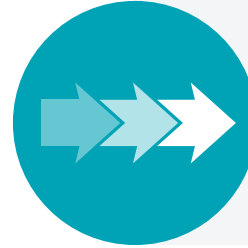


DLUO et DLC

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



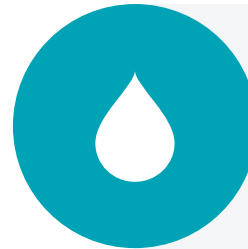
Hygiène corporelle
et des mains



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



Chaîne du froid
Règles des cuissons



TACT nettoyage et
désinfection



Temps de transition

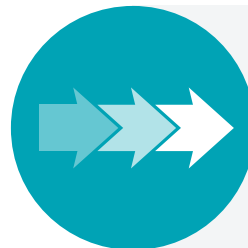


DLUO et DLC

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



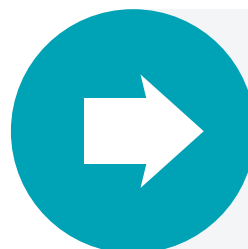
Chaîne du froid
Règles des cuissons



TACT nettoyage et
désinfection



Temps de transition



Marche en avant

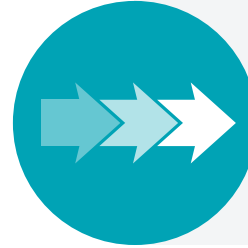


DLUO et DLC

HYGIÈNE ALIMENTAIRE - CE QU'IL FAUT RETENIR



Hygiène corporelle
et des mains



PEPS
(Premier Entré, Premier Sorti)



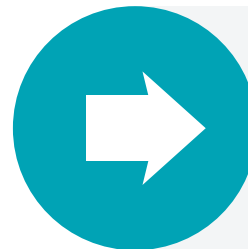
Chaîne du froid
Règles des cuissons



TACT nettoyage et
désinfection



Temps de transition



Marche en avant



DLUO et DLC



Gestion des nuisibles



COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19 à retrouver sur **travail-emploi.gouv.fr**.





COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Reportez-vous également aux guides Covid-19 à retrouver
sur **travail-emploi.gouv.fr**

COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Reportez-vous également aux guides Covid-19 à retrouver sur **travail-emploi.gouv.fr**

Conseils et bonnes pratiques
pour l'employeur

COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

Reportez-vous également aux guides Covid-19 à retrouver sur **travail-emploi.gouv.fr**

Conseils et bonnes pratiques
pour l'employeur

Covid-19 : Conseils et bonnes
pratiques pour les salariés



TEST

1

Les contrôles en réception :

TEST

1

Les contrôles en réception :

A Sont effectués systématiquement après chaque livraison.

B Ne sont pas nécessaires.

C Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.

TEST

- 1 **Les contrôles en réception :**
 - A Sont effectués systématiquement après chaque livraison.
 - B Ne sont pas nécessaires.
 - C Sont effectués lorsque le personnel en a le temps.



TEST

2

La température des chambres froides :

TEST

2

La température des chambres froides :

A

Est enregistrée par écrit.

B

Est vérifiée visuellement heure par heure.

C

Est enregistrée par écrit sur une feuille et jetée en fin de journée.

TEST

2

La température des chambres froides :

A

Est enregistrée par écrit.

B

Est vérifiée visuellement heure par heure.

C

Est enregistrée par écrit sur une feuille et jetée en fin de journée.



TEST

3

Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

TEST

3 Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

A

Lorsque tous les points critiques, dans une suite d'opération, sont maîtrisés, le risque est nul.

B

Il est nécessaire de prendre systématiquement la température à cœur des produits livrés réfrigérés.

C

Pour maîtriser un point critique, il suffit de surveiller l'application des paramètres de façon périodique, une fois par mois par exemple.

TEST

3 Avec quelle affirmation êtes-vous d'accord ?

A

Lorsque tous les points critiques, dans une suite d'opération, sont maîtrisés, le risque est nul.

B

Il est nécessaire de prendre systématiquement la température à cœur des produits livrés réfrigérés.

C

Pour maîtriser un point critique, il suffit de surveiller l'application des paramètres de façon périodique, une fois par mois par exemple.



TEST

4

Les priorités dans la mise en place de l'hygiène alimentaire sont :

TEST

4

Les priorités dans la mise en place de l'hygiène alimentaire sont :

A

L'hygiène du personnel ,le contrôle des températures, la cuisson des denrées et la formation.

B

La réception et le stockage des marchandises, le contrôle des températures, le nettoyage et la désinfection, la formation du personnel.

C

La réception des marchandises, le nettoyage, la cuisson des denrées et la distribution.

TEST

4

Les priorités dans la mise en place de l'hygiène alimentaire sont :

A

L'hygiène du personnel ,le contrôle des températures, la cuisson des denrées et la formation.

B

La réception et le stockage des marchandises, le contrôle des températures, le nettoyage et la désinfection, la formation du personnel.

C

La réception des marchandises, le nettoyage, la cuisson des denrées et la distribution.



TEST

5 Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

TEST

5 Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

- A** À contrôler le travail de nettoyage effectué.
- B** À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.
- C** À améliorer l'hygiène des matériels et des locaux et à responsabiliser chaque personne sur le terrain.

TEST

5 Le plan de nettoyage et de désinfection sert :

A À contrôler le travail de nettoyage effectué.

B À créer des papiers et du travail supplémentaire au responsable.

C À améliorer l'hygiène des matériels et des locaux et à responsabiliser chaque personne sur le terrain.



Conception, réalisation Mediaprev
Illustrations Global S - Mediaprev



En vertu de l'article L335-2, toute utilisation frauduleuse et tout détenteur frauduleux seront systématiquement poursuivis, qu'ils soient privés, publics ou organismes public.

L'éditeur ainsi que tous les auteurs ne peuvent être tenus responsables de l'utilisation ou de l'application par les lecteurs des indications mentionnées dans cet ouvrage.



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

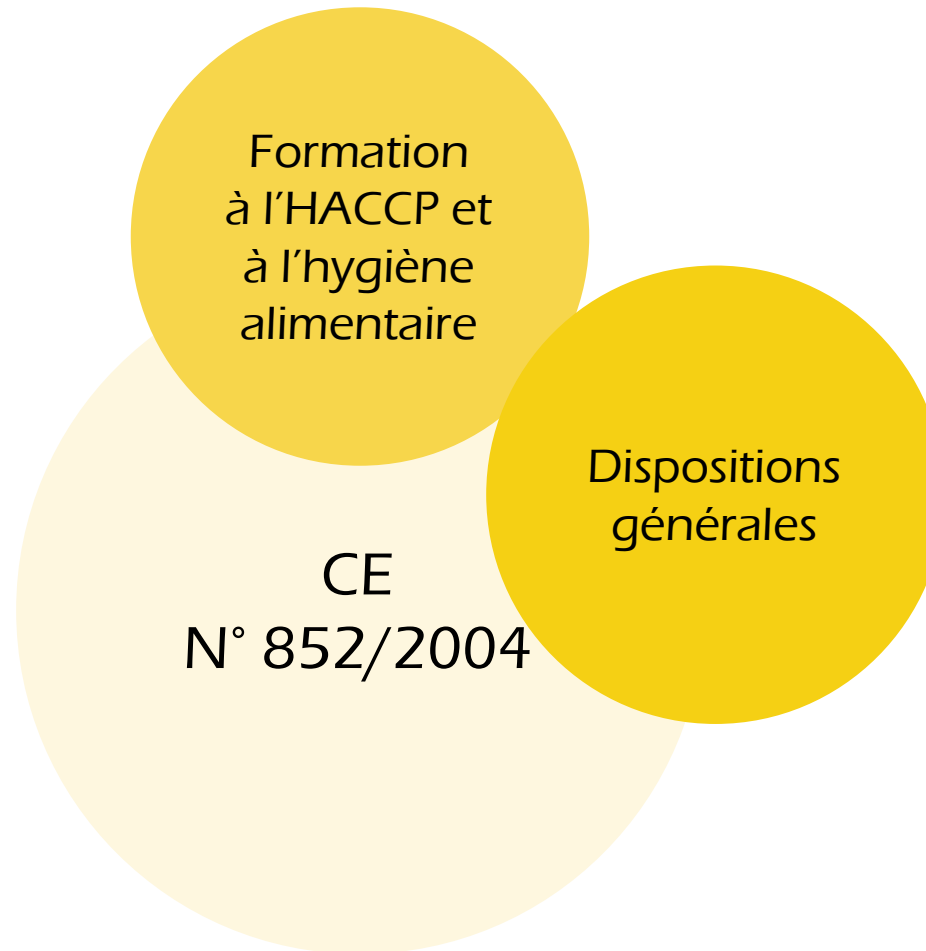
CE
N° 852/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

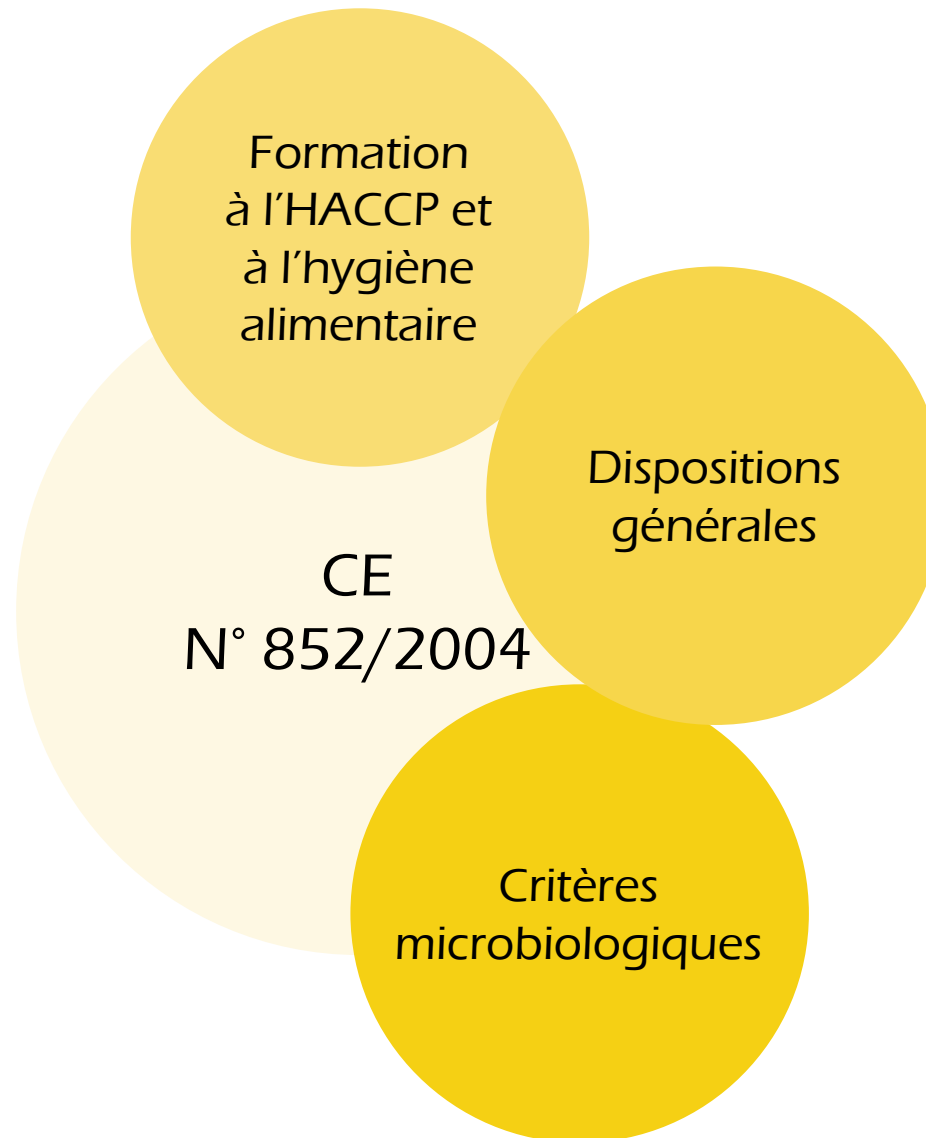
Formation
à l'HACCP et
à l'hygiène
alimentaire

CE
N° 852/2004

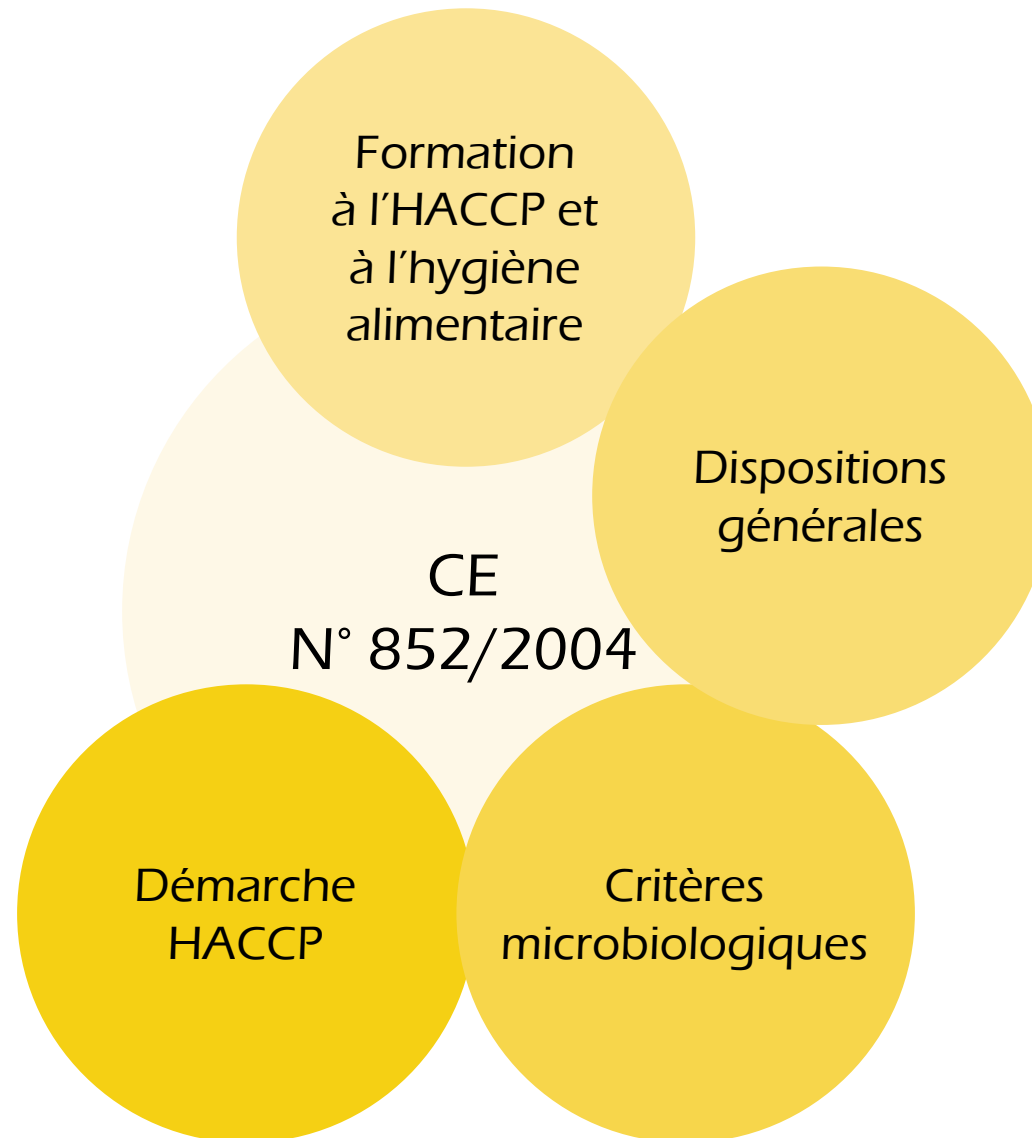
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



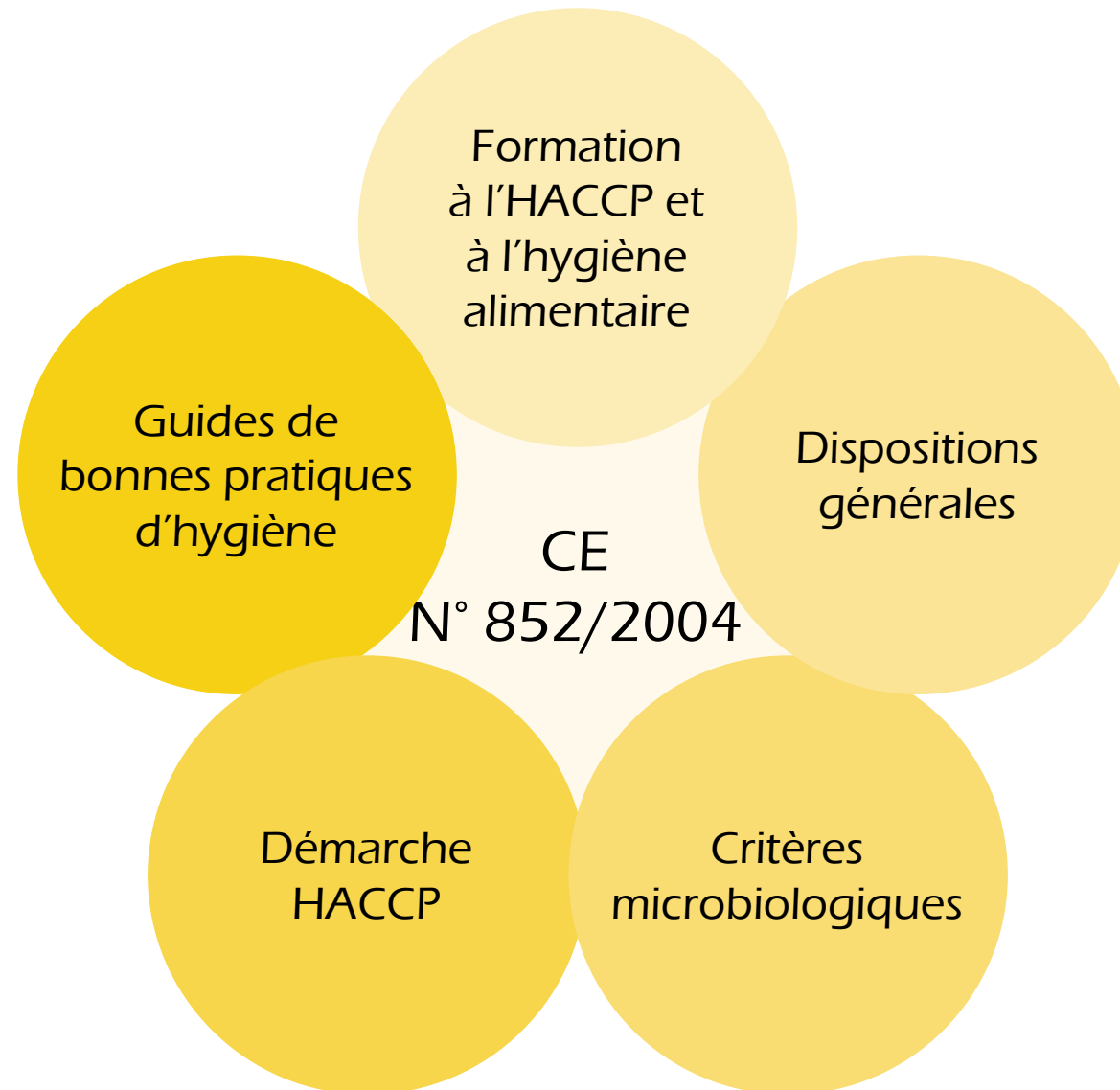
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE







LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

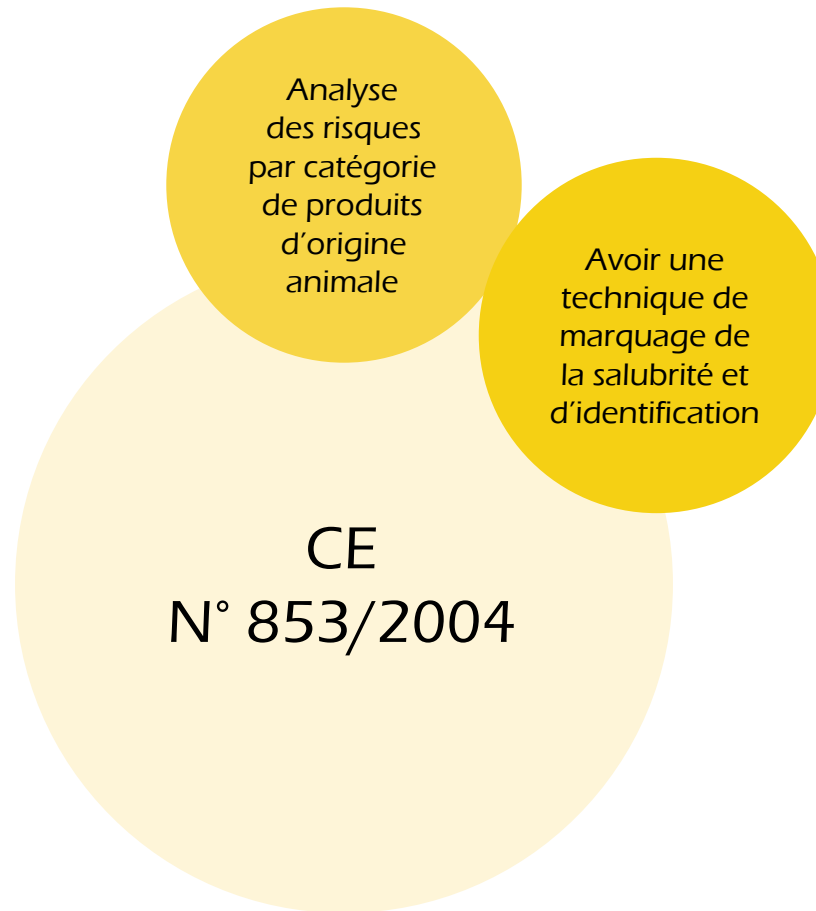
CE
N° 853/2004

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

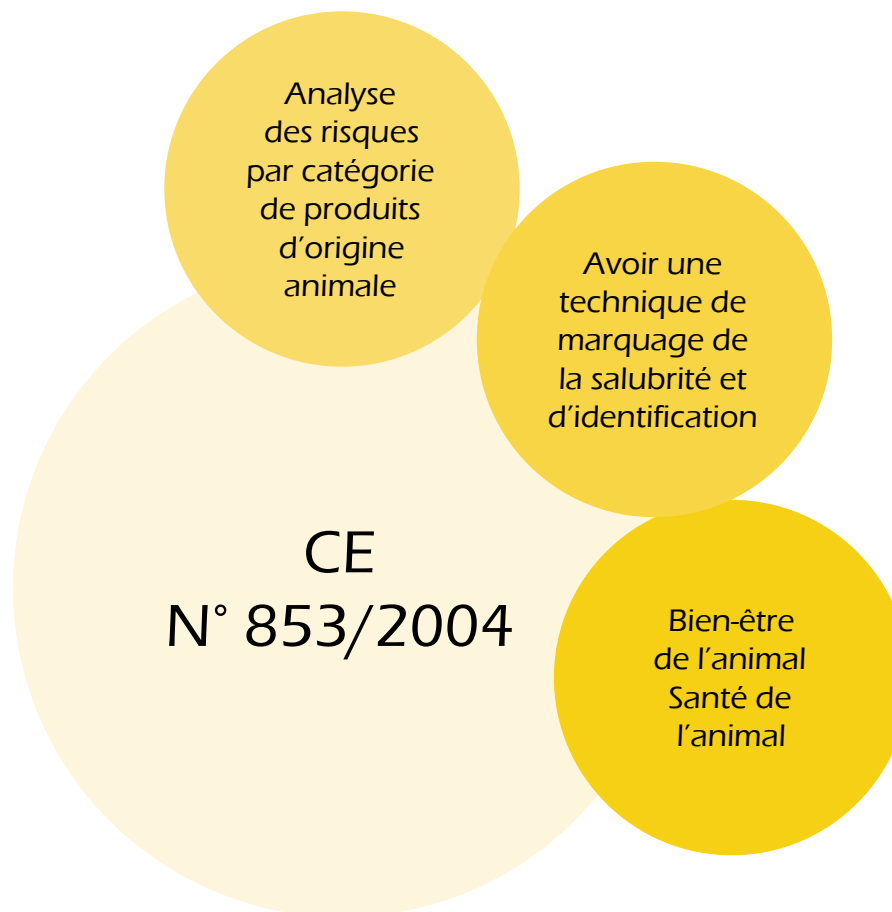
Analyse
des risques
par catégorie
de produits
d'origine
animale

CE
N° 853/2004

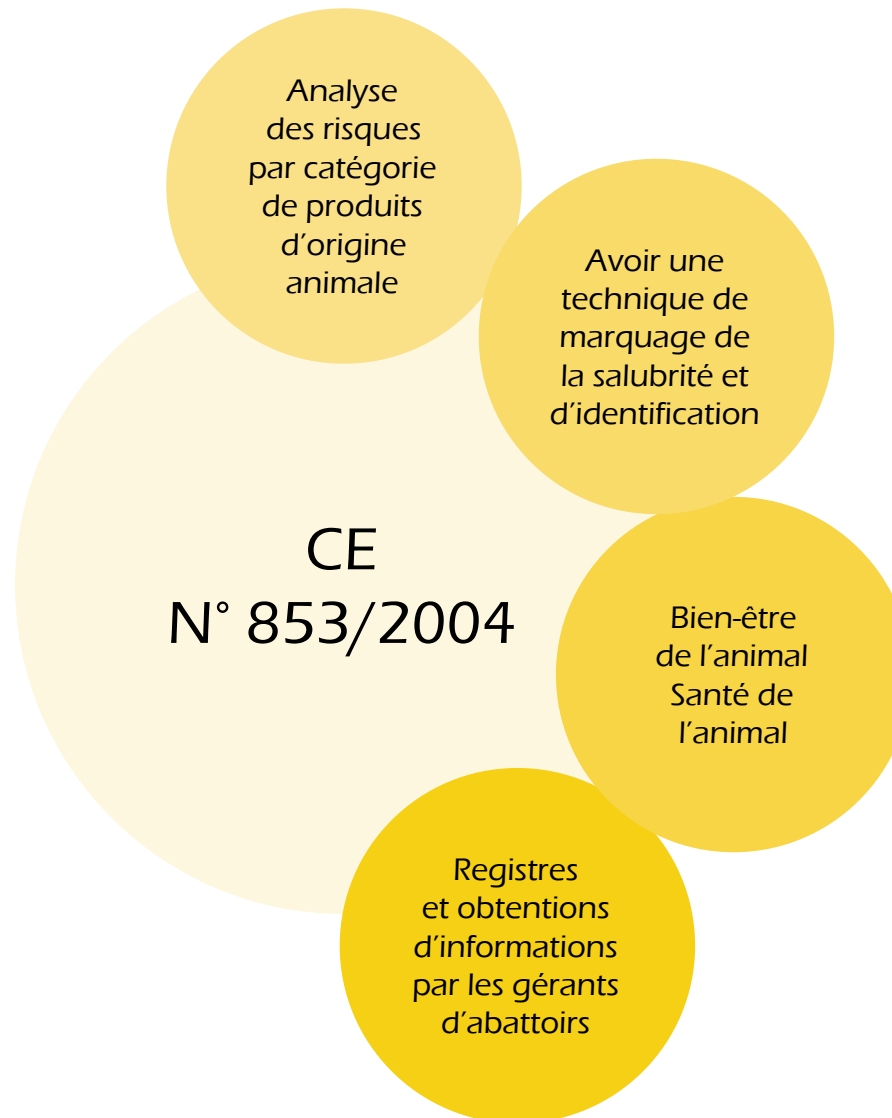
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



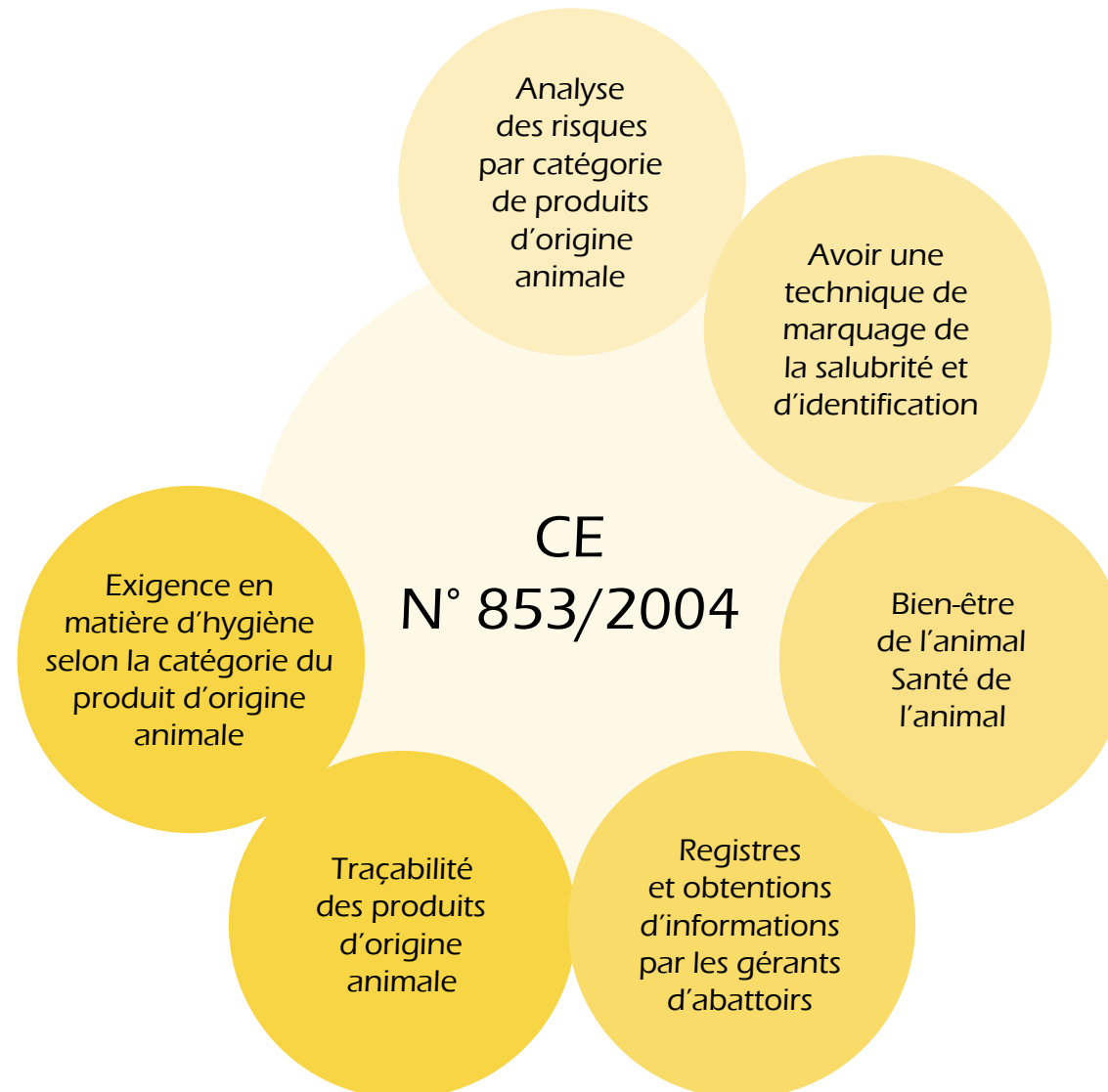
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



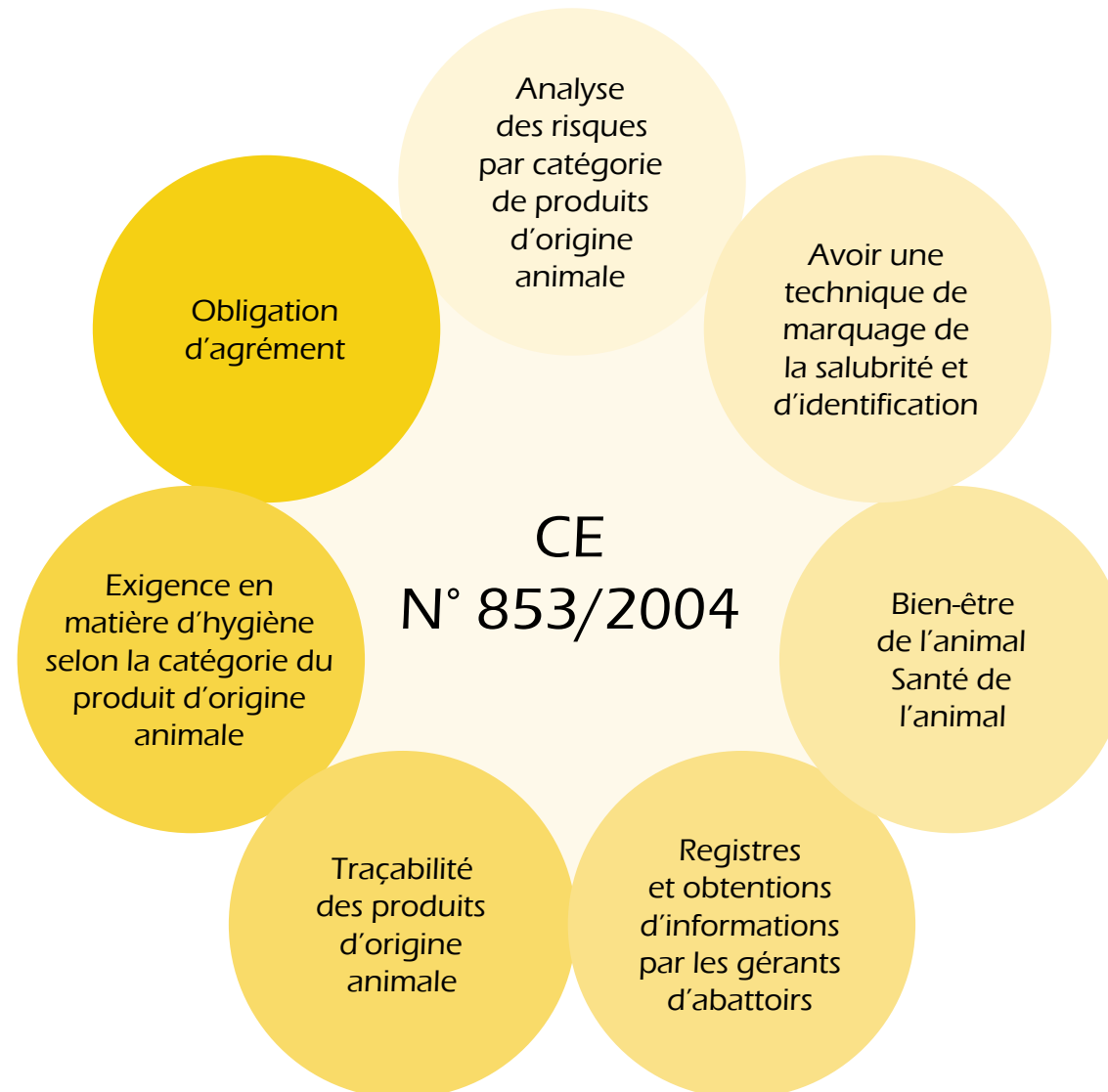
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



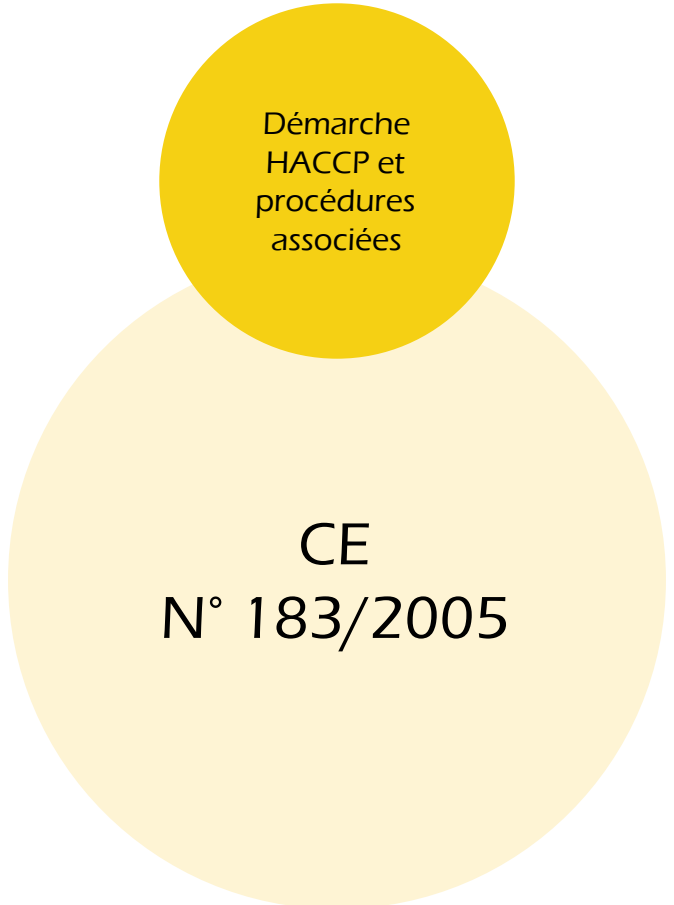




LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

CE
N° 183/2005

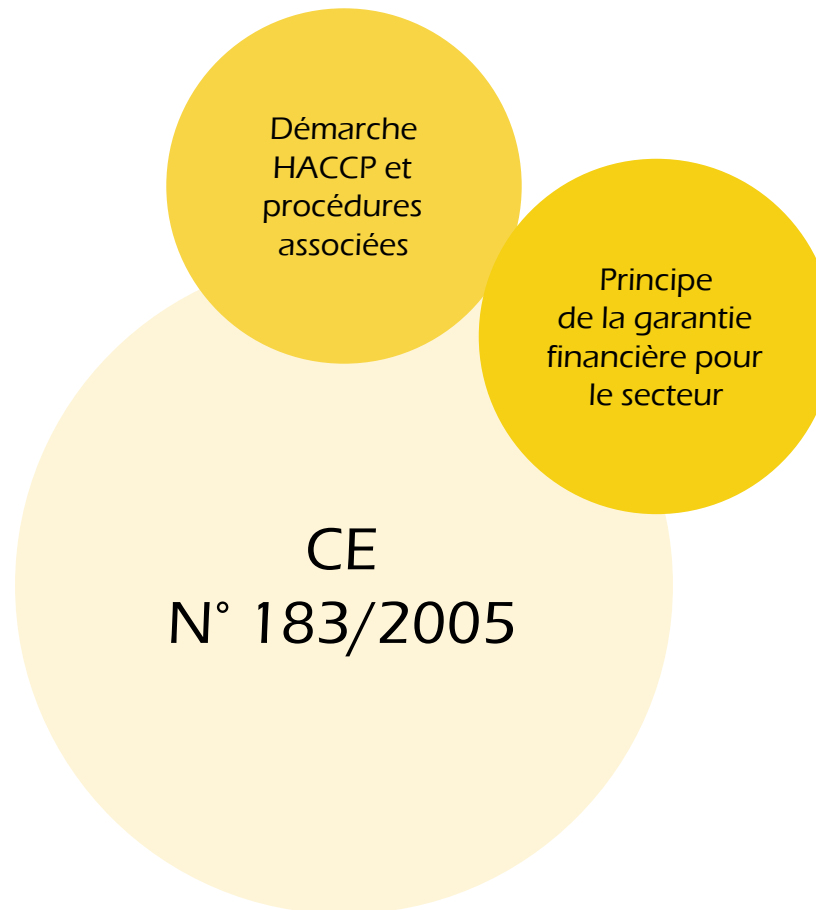
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



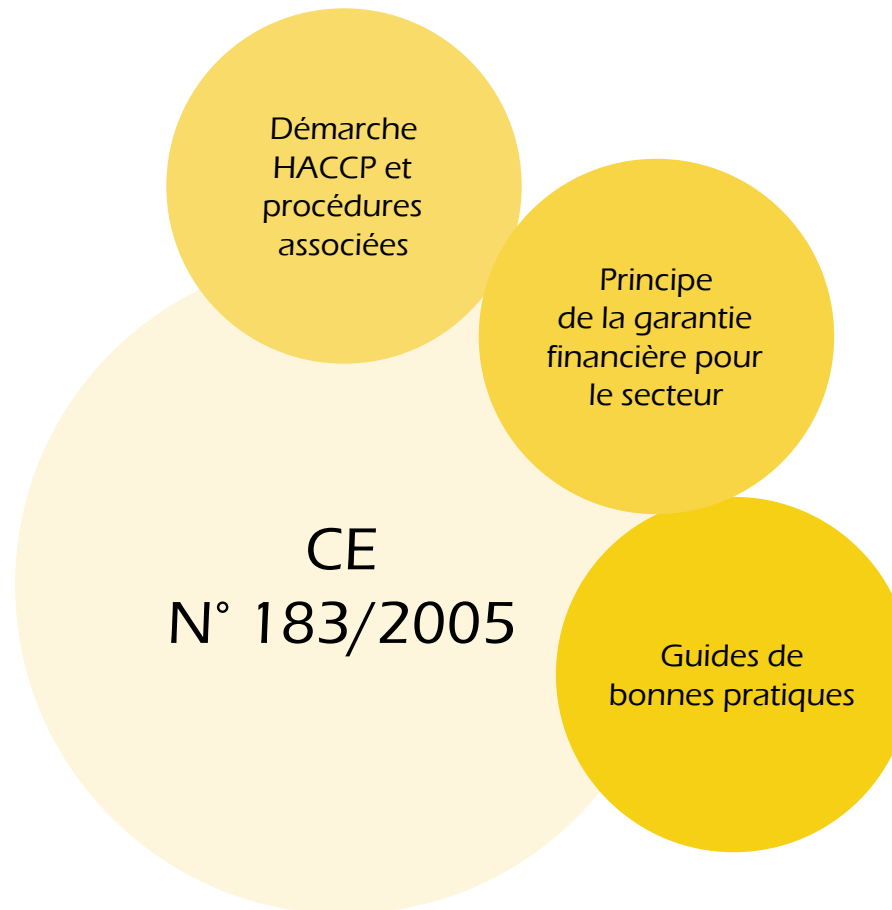
Démarche
HACCP et
procédures
associées

CE
N° 183/2005

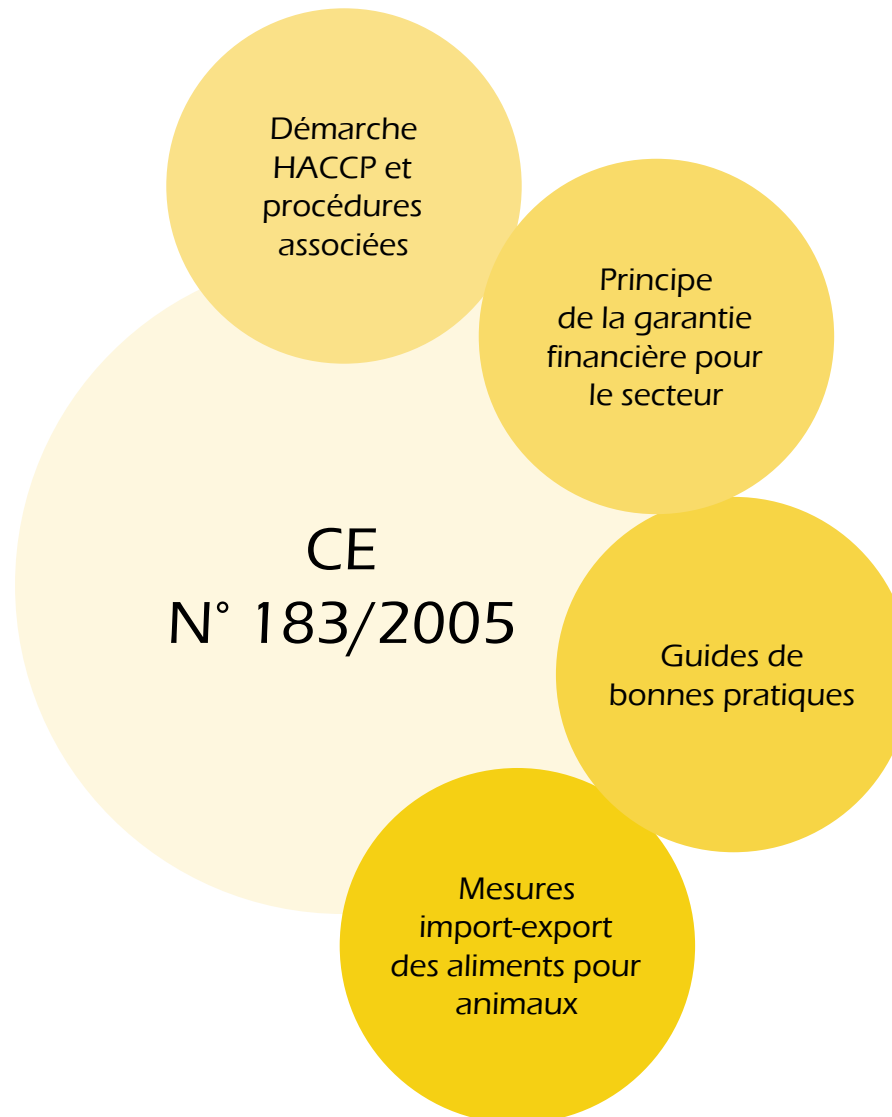
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



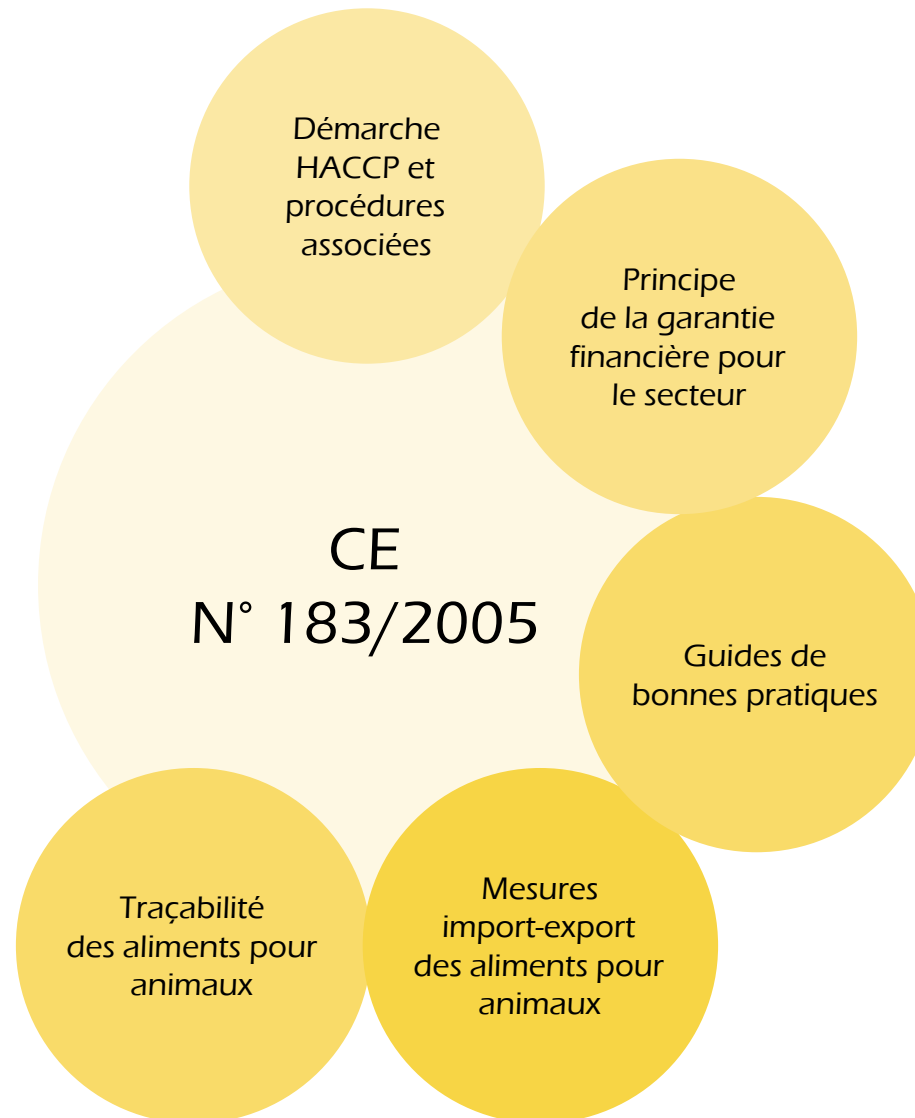
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



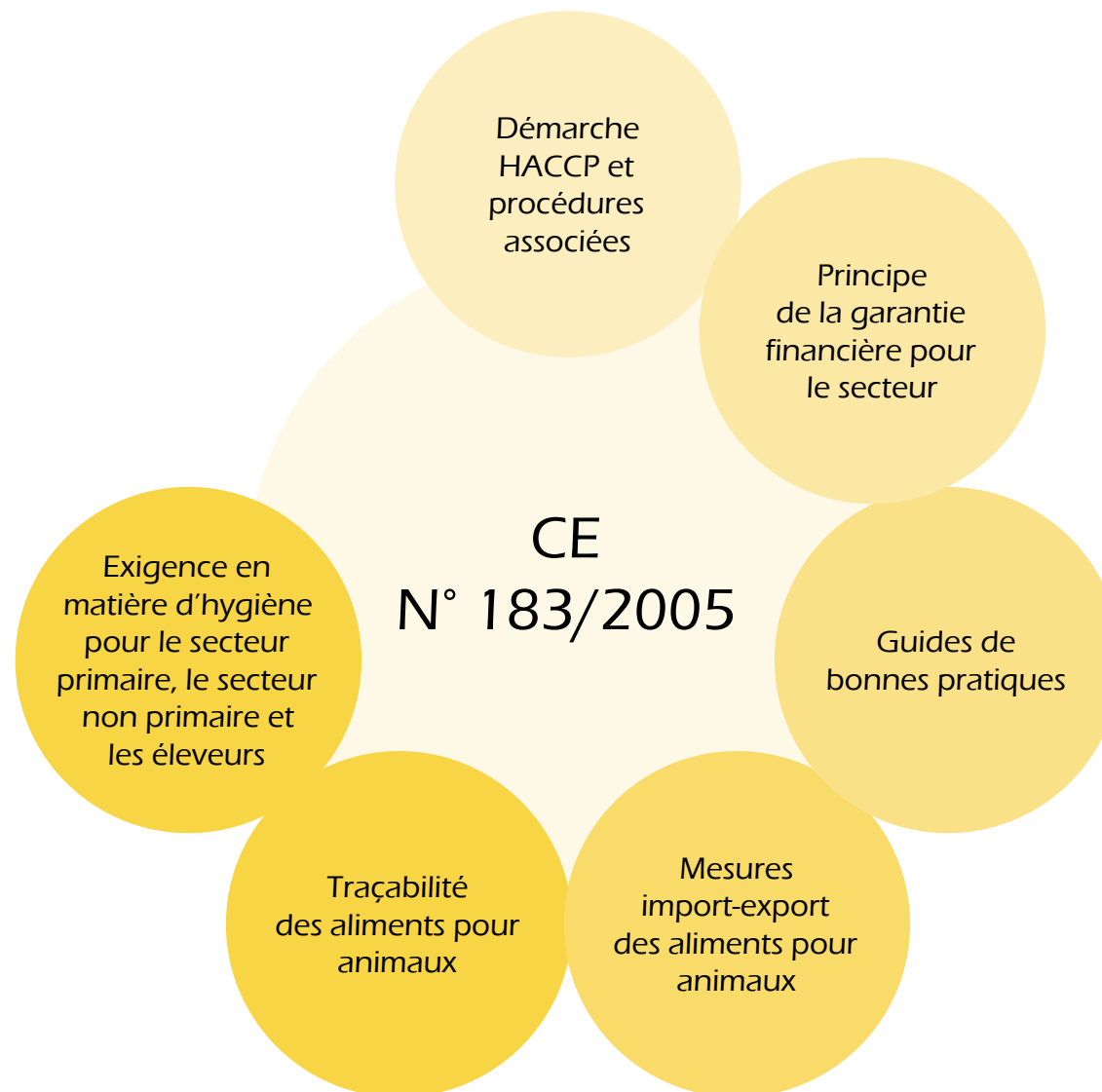
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



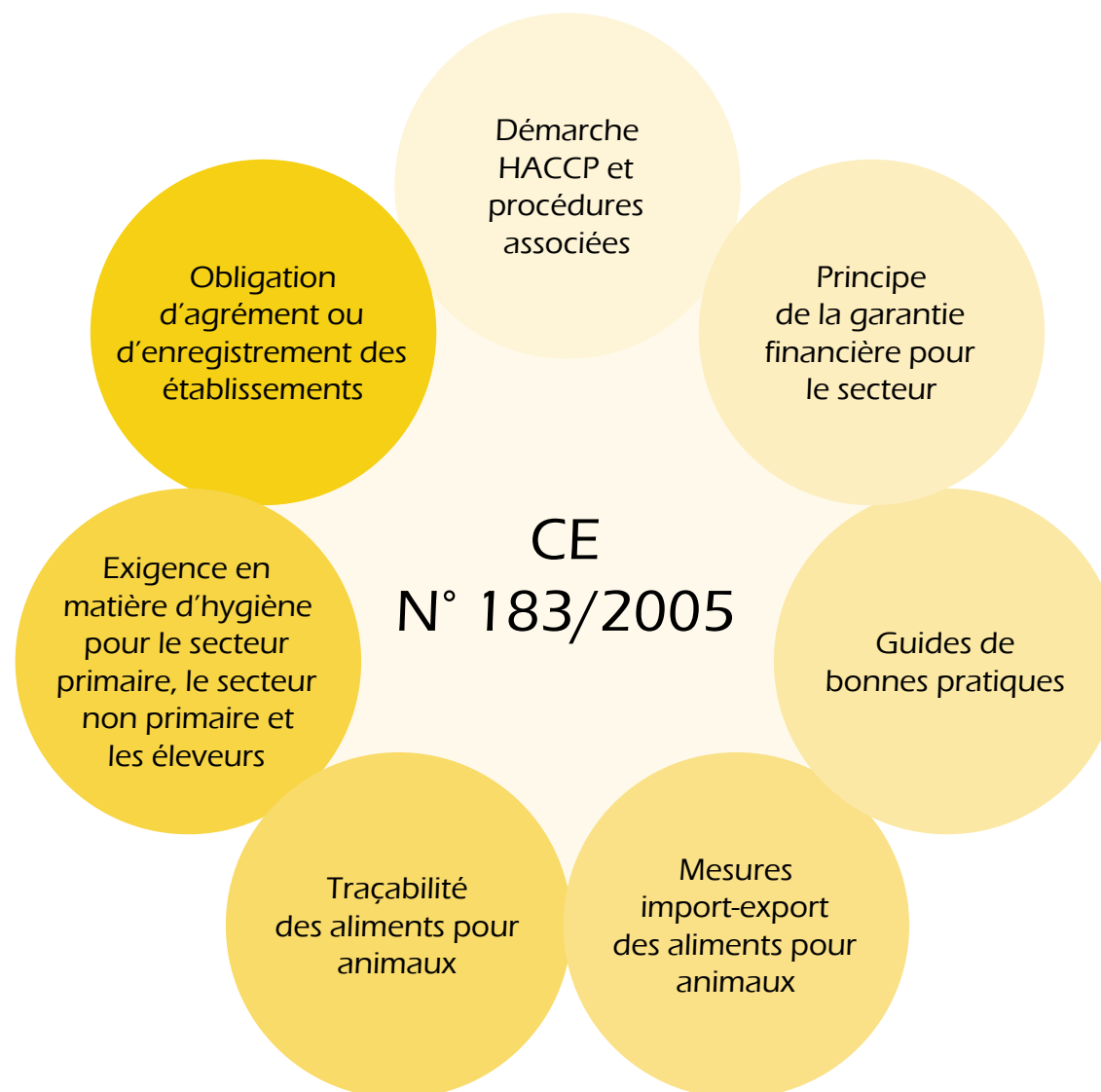
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE




LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE





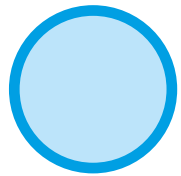
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



Règlement
882/2004

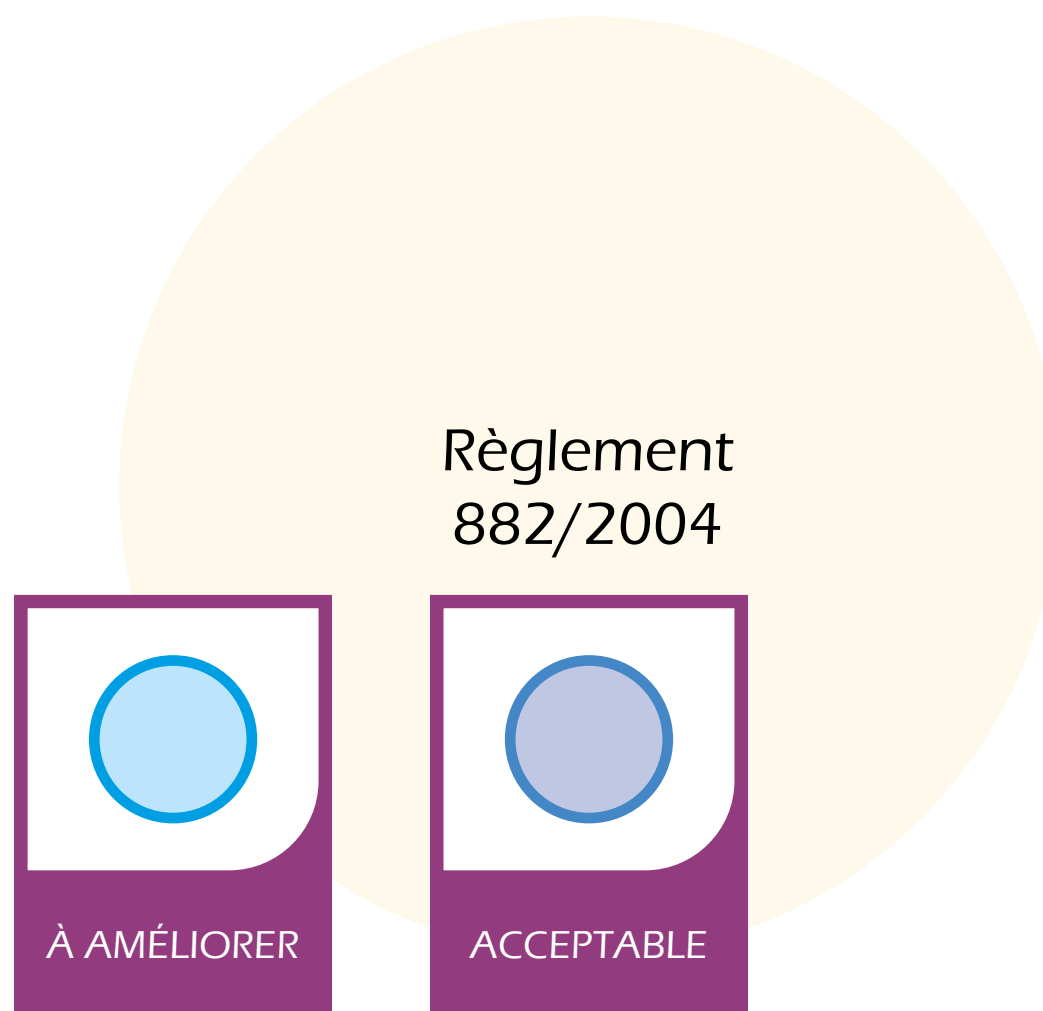
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
882/2004

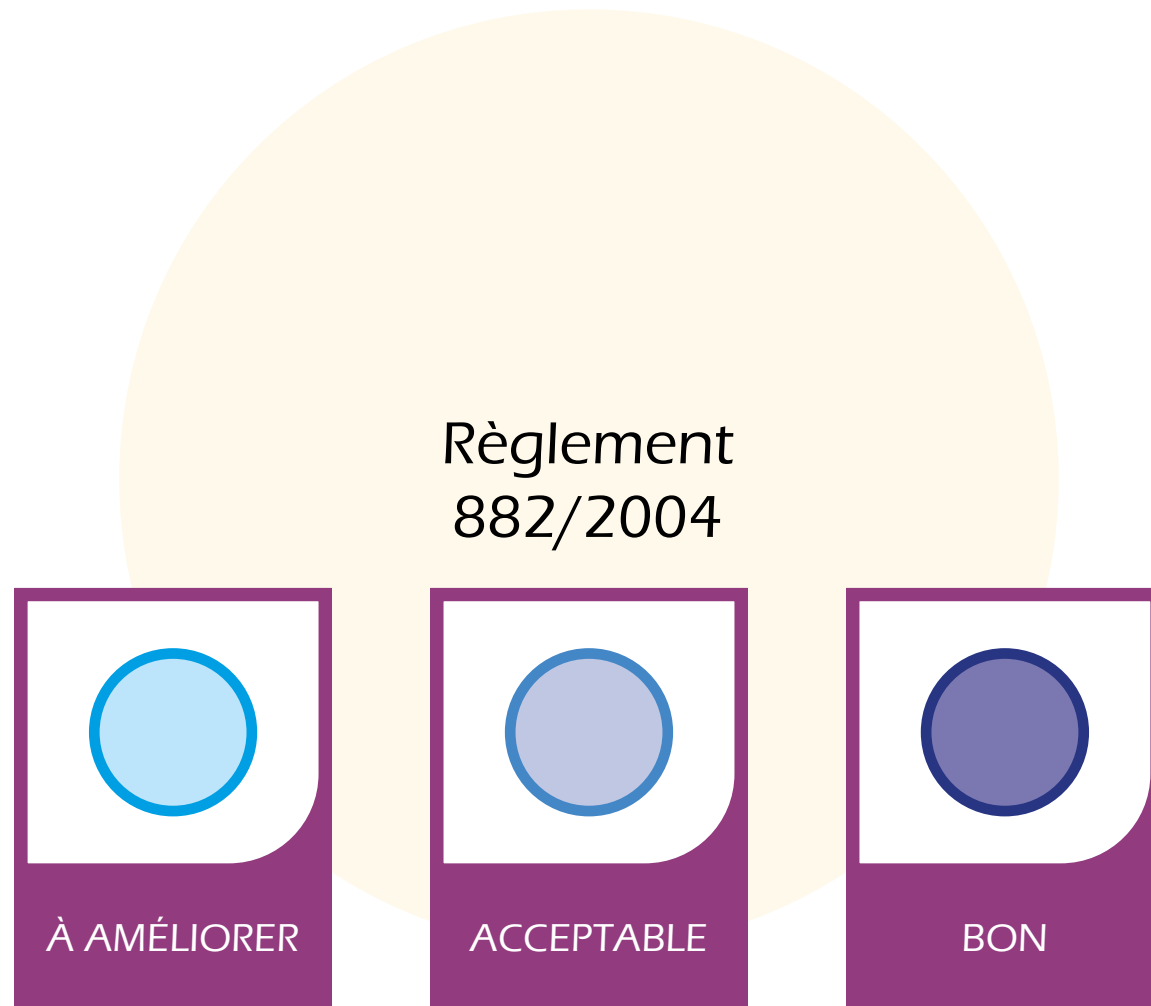


À AMÉLIORER

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



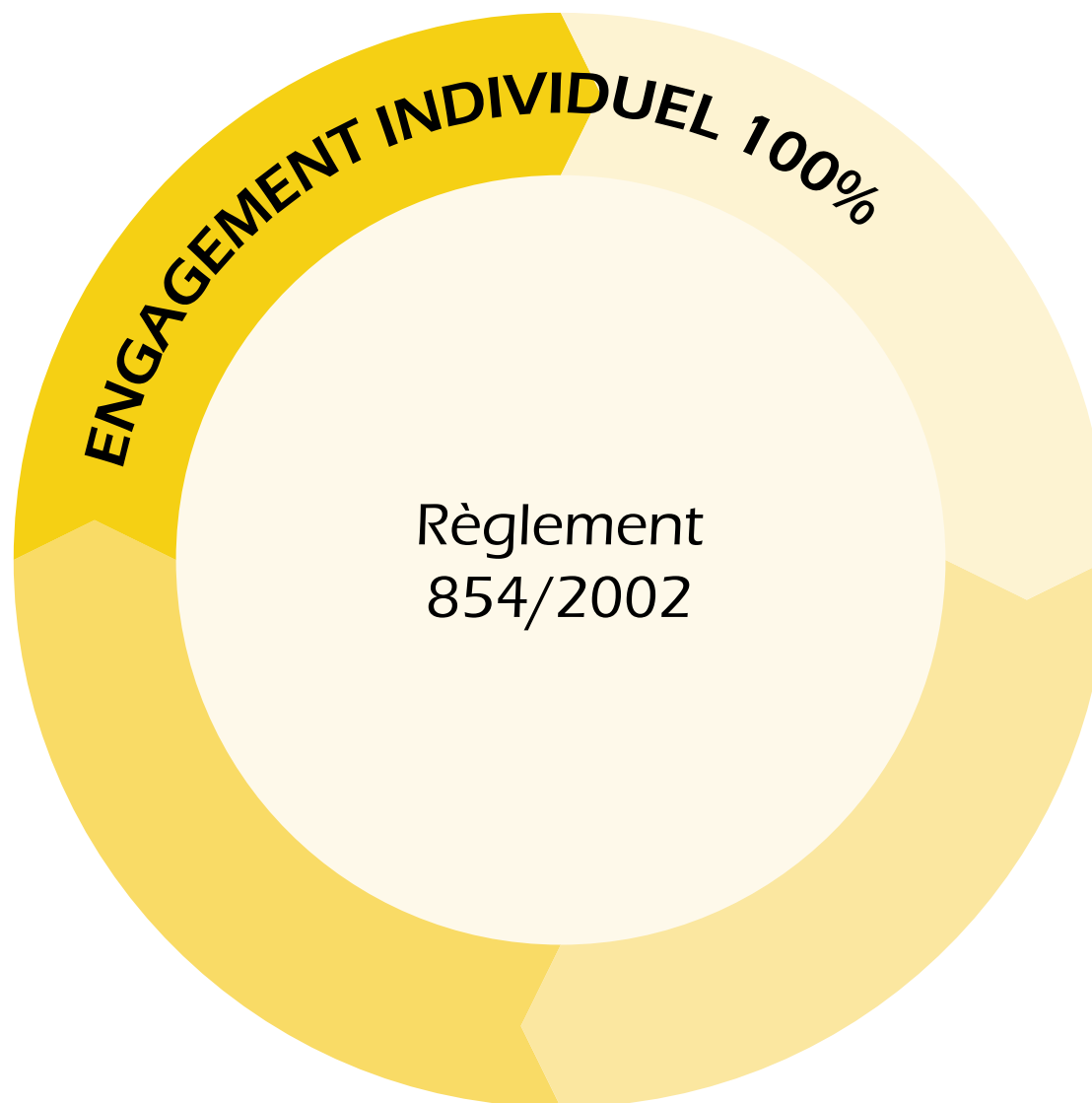




LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

Règlement
854/2002

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE







LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)



LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

Mettre en place
une **politique unique
et transparente** en
matière d'hygiène

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

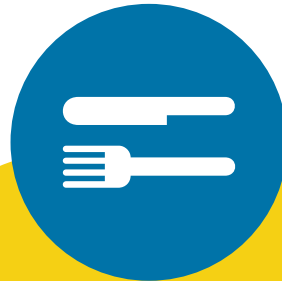
OBJECTIF DU PAQUET HYGIÈNE

Mettre en place
une **politique unique
et transparente** en
matière d'hygiène

Créer des
instruments efficaces
pour gérer les alertes sur
l'ensemble alimentaire
de la chaîne



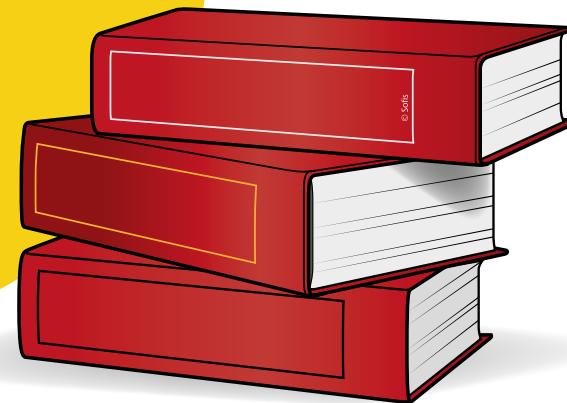
LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)



Responsabilité
des exploitants du
secteur alimentaire

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

Quels sont les
textes applicables
aux professionnels
français ?





LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)



Règlement (CE) Food Law 178/2002



LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



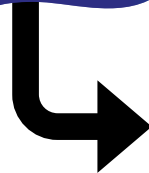
Règlement (CE) Food Law 178/2002

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002



R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

Règles
spécifiques
d'hygiène
pour les denrées
d'origine
animale

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002

En application depuis
le **01/01/2006**

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

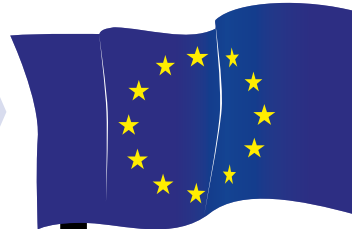
Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

Règles
spécifiques
d'hygiène
pour les denrées
d'origine
animale

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002

En application depuis
le **01/01/2006**

Destiné aux
professionnels

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

Règles
spécifiques
d'hygiène
pour les denrées
d'origine
animale

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002

En application depuis
le **01/01/2006**

Destiné aux
professionnels

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

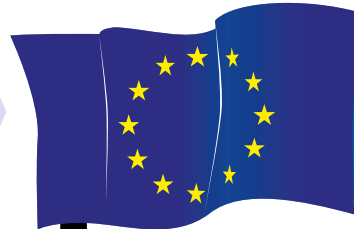
Règles
spécifiques
d'hygiène
pour les denrées
d'origine
animale

R 854/2004

R 882/2004

LE PAQUET HYGIÈNE (RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002)

En application depuis
le **01/01/2005**



Règlement (CE) Food Law 178/2002

En application depuis
le **01/01/2006**

Destiné aux
professionnels

R 183/2005

Spécifique à
l'alimentation
animale

R 852/2004

Règles
générales
d'hygiène
pour les denrées
alimentaires

R 853/2004

Règles
spécifiques
d'hygiène
pour les denrées
d'origine
animale

Destiné aux **services
de contrôles**

R 854/2004

R 882/2004





LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

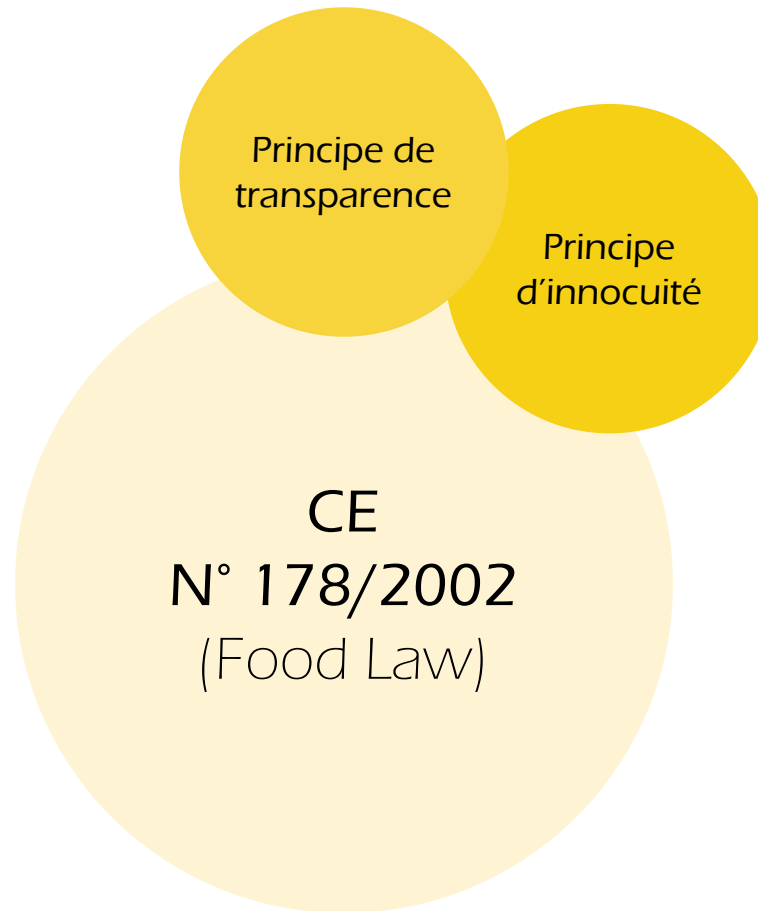
CE
N° 178/2002
(Food Law)

LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

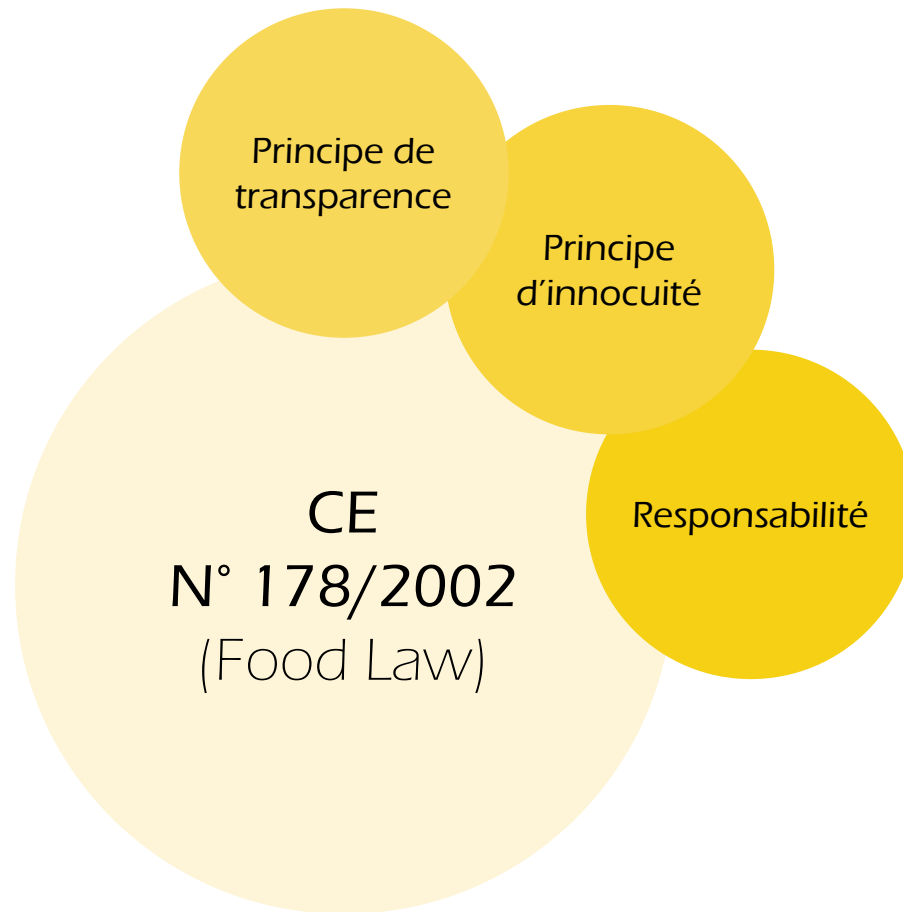
Principe de
transparence

CE
N° 178/2002
(Food Law)

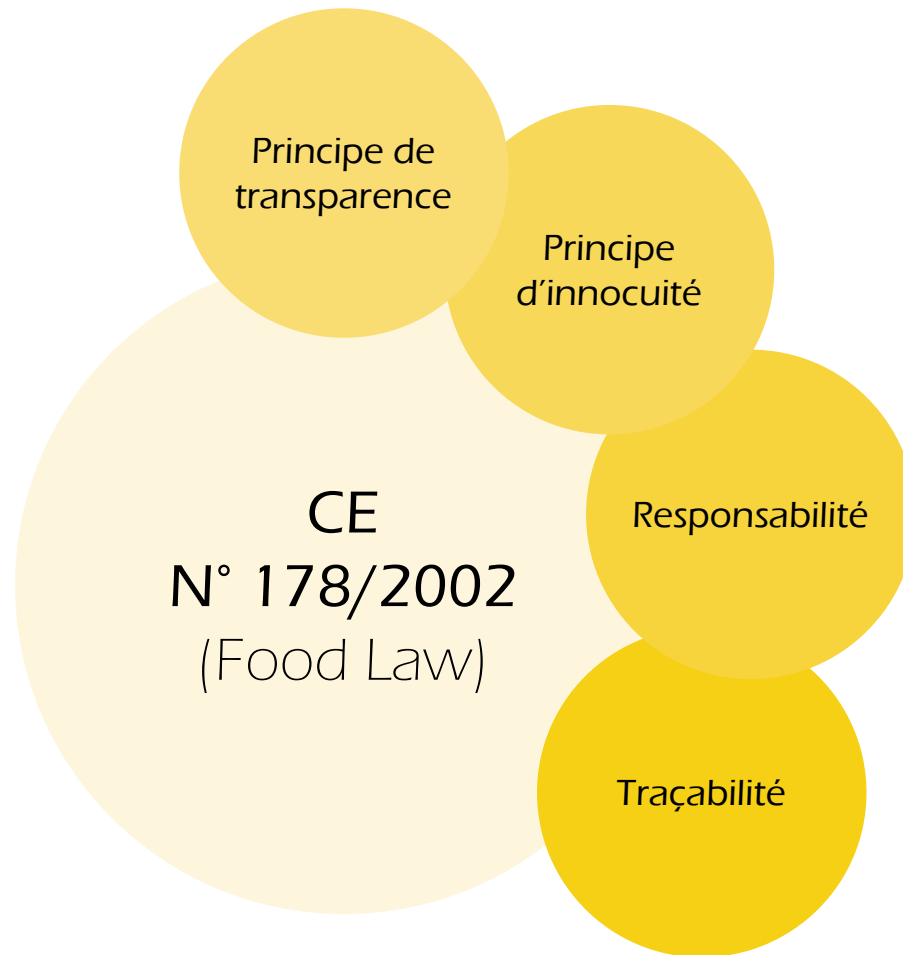
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



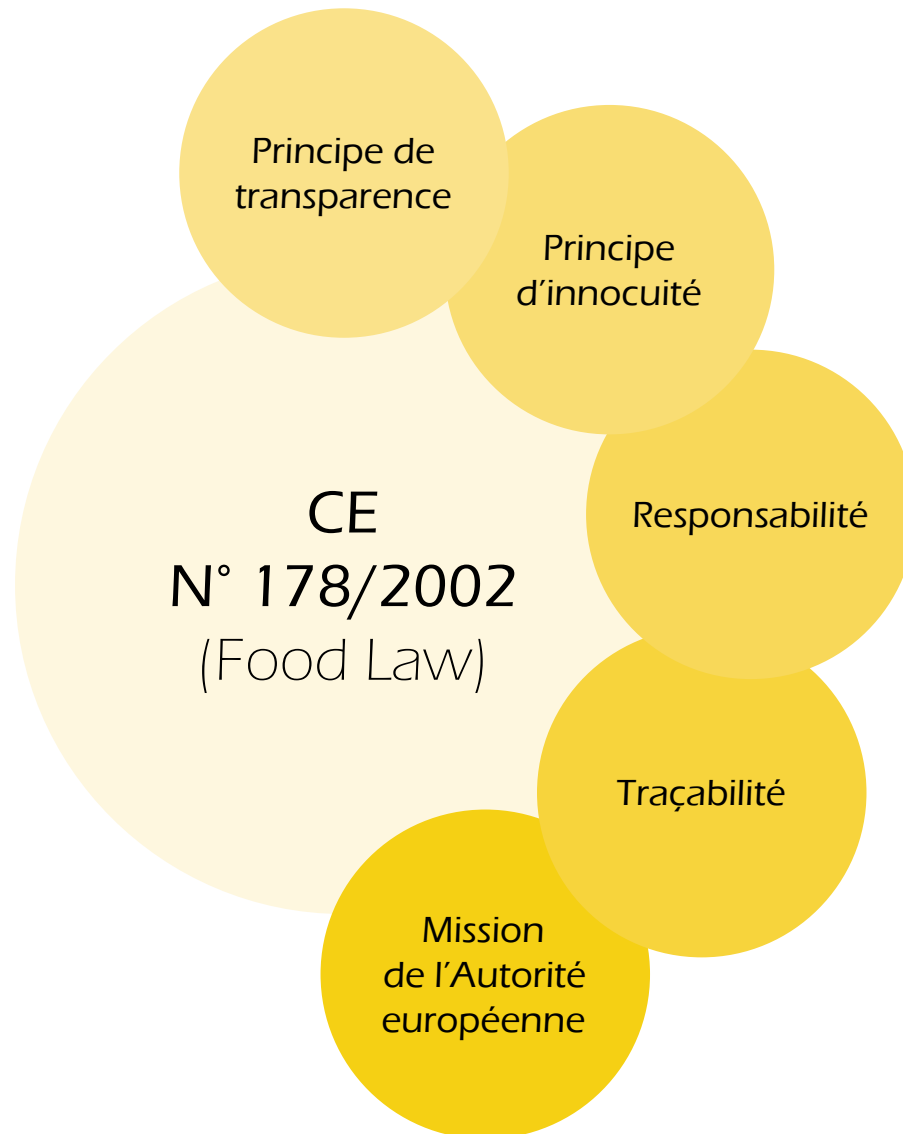
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



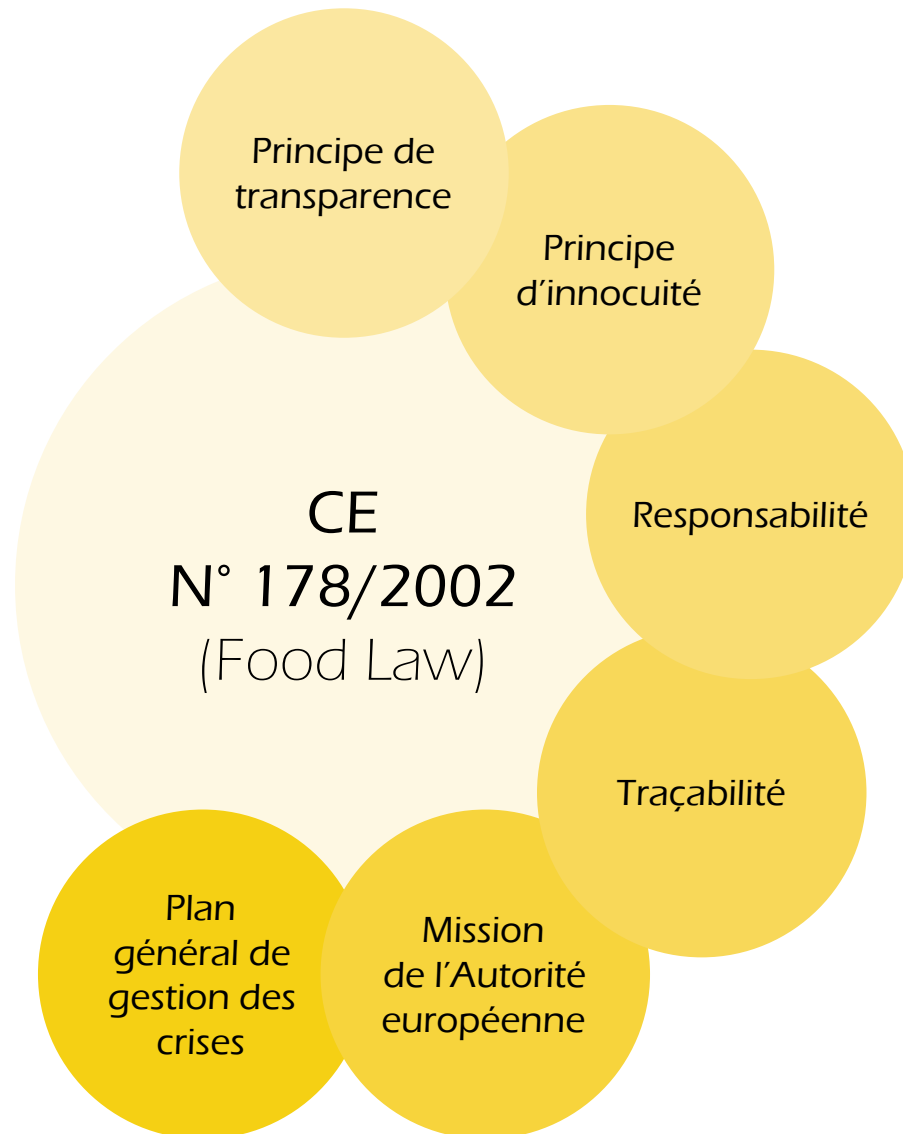
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



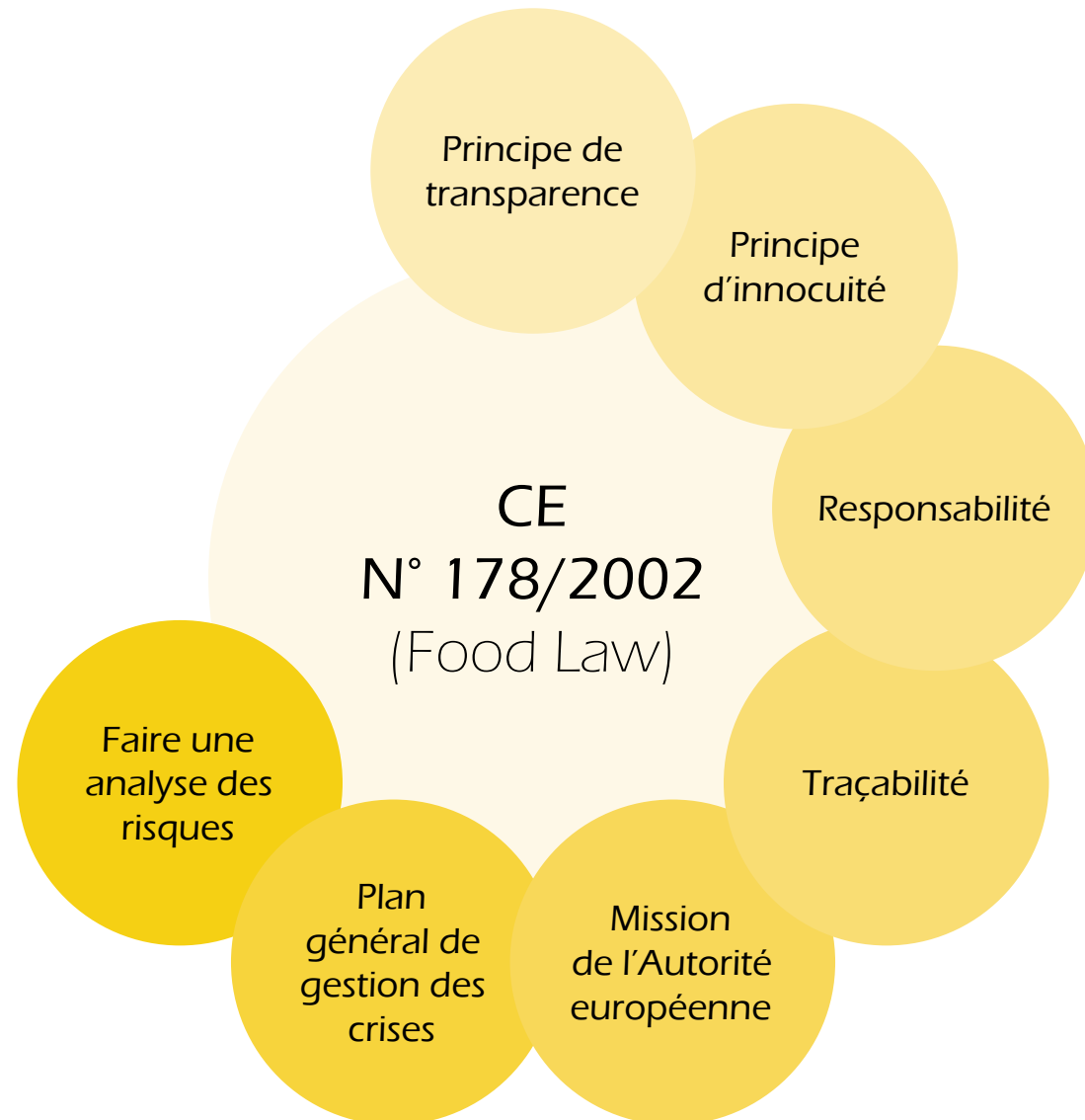
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



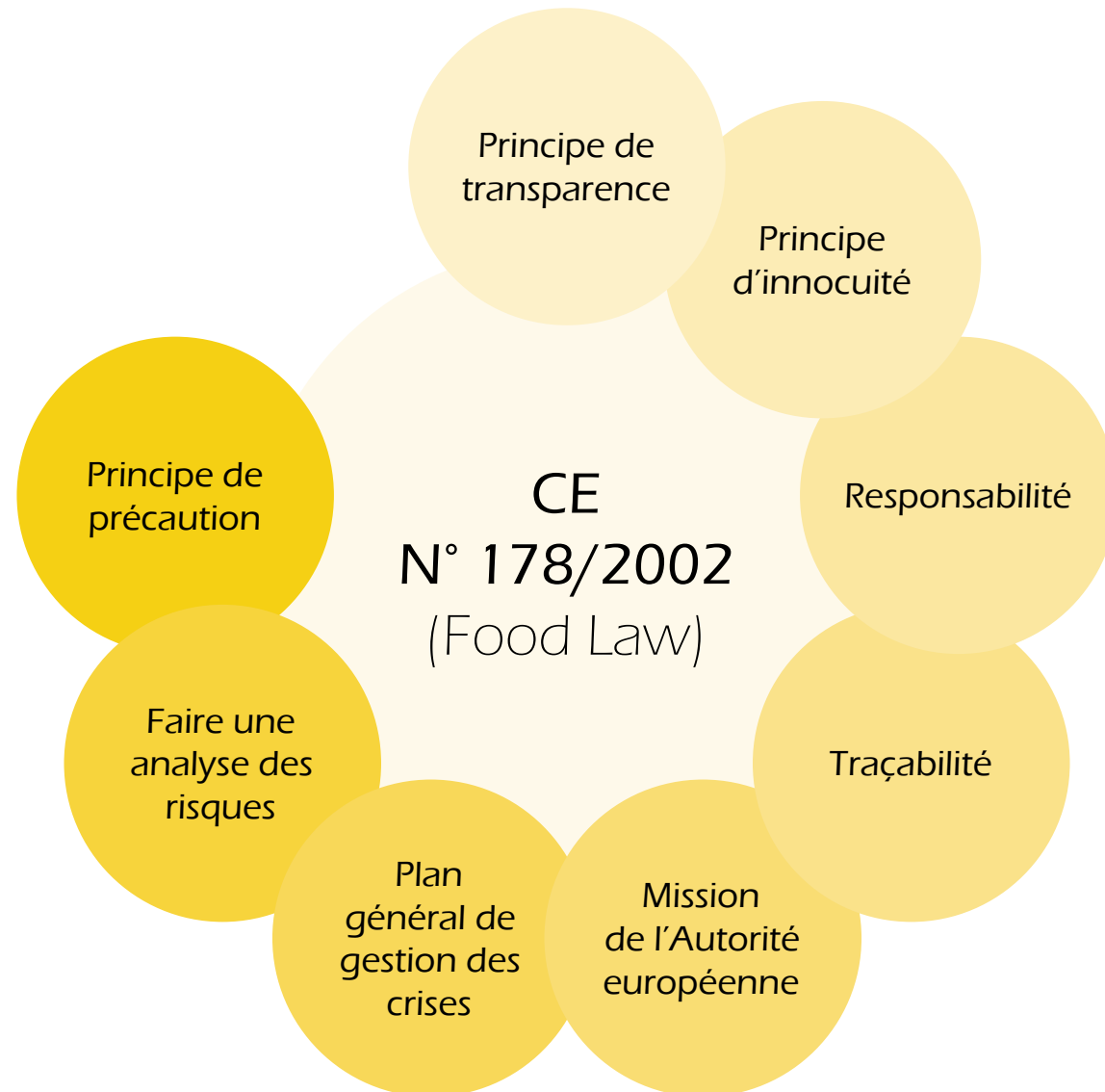
LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE



LES DIFFÉRENTS RÈGLEMENTS DU PAQUET HYGIÈNE

